



# CABERNET SAUVIGNON VENETO



<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Lago di Garda - Verona
<b>ETTARI DI VIGNETO</b>	4 ha
<b>RESA IN HL PER ETTARO</b>	70 hl
<b>UVA</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>TERROIR</b>	Tipicamente calcareo posto su detriti alluvionali
<b>PRODUZIONE IN VIGNA</b>	100 q.l\ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	In rosso
<b>VENDEMMIA E LAVORAZIONE</b>	Dopo la vendemmia viene effettuato un leggero appassimento: le uve vengono messe in plateau per 20 giorni al fine di ottenere uve secche. In seguito comincia la fermentazione in tini di acciaio inox (50 hl) che dura 20 giorni. Infine il vino rimane 36 mesi in botti francesi di rovere, 12 mesi in tini di acciaio inox e 6 mesi in bottiglia
<b>TIPOLOGIA DI BICCHIERE</b>	Bicchieri per vini rossi evoluti ed eleganti
<b>TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA</b>	Bordolese
<b>TAPPO</b>	Sughero qualità Extrissima 26x44
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	8 gr\lt
<b>ESTRATTO SECCO</b>	32 gr\lt
<b>ALCOL</b>	14,5%
<b>ACIDITÀ</b>	5,60 gr\lt
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-ovest
<b>ANALISI VISIVA E SENSORIALE</b>	Vino rosso rubino brillante, dal profumo complesso ed inebriante, risulta morbido al palato. I tannini equilibrati e ben evoluti rendono la struttura elegante e durevole. È piacevolmente speziato con sentori di amarena, piccoli frutti di bosco, pepe verde e fieno secco. Facile poi ritrovare al palato i lamponi e le more, accompagnati da una leggera nota di viola
<b>ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>	Ottimo se abbinato a carni rosse e selvaggina in salsa. Ideale con formaggi stagionati, grigliate, insaccati e affettati. Vino da meditazione, incantevole se accostato al cioccolato fondente
<b>DECANTER</b>	Aprire min. 1 ora prima del servizio
<b>LONGEVITÀ</b>	12-14 anni
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO STANDARD</b>	16-18 gradi
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA</b>	14-16 gradi
<b>PACKAGING</b>	Scatola di cartone per 6 bottiglie