



CABERNET SAUVIGNON VENETO



ZONA DI PRODUZIONE	Lago di Garda - Verona
ETTARI DI VIGNETO	3 ha
RESA IN HL PER ETTARO	70 hl
UVA	100% Cabernet Sauvignon
TERRIROIR	Tipicamente calcareo posto su detriti alluvionali
PRODUZIONE IN VIGNA	100 q.li/ha
VINIFICAZIONE	In rosso
VENDEMMIA E LAVORAZIONE	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
TIPOLOGIA DI BICCHIERE	Bicchieri per vini rossi evoluti ed eleganti
TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA	Bordolese
TAPPO	Sughero qualità Extrissima 26x44
RESIDUO ZUCCHERINO	8 gr/lit
ESTRATTO SECCO	32 gr/lit
ALCOL	14,5%
ACIDITÀ	5,60 gr/lit
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-ovest
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	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
ABBINAMENTO CIBO-VINO	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
DECANTER	Aprire min. 1 ora prima del servizio
LONGEVITÀ	12-14 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO STANDARD	16-18 gradi
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	14-16 gradi
PACKAGING	Scatola di cartone per 6 bottiglie