



0,75 l

Cabernet

Indicazione Geografica Tipica



I VITIGNI: CABERNET SAUVIGNON 50% E CABERNET FRANC 50%.

I VIGNETI: I VIGNETI SONO SITUATI NEI POSSEDDIMENTI DI SCODOVACCA E VILLA VICENTINA, SU TERRENI RIGOROSAMENTE ARGILLOSI. L'ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI È DI 20 ANNI.

L'IMPIANTO: GUYOT UNILATERALE CON 6500 VITI/ETTARO.

LA VENDEMMIA: SVOLTA DURANTE LA SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE.

LA VINIFICAZIONE: DOPO LA RACCOLTA LE UVE VENGONO SOLTANTO DIRASPATE E MANDATE A FERMENTARE A CONTATTO CON LE BUCCE PER UN PERIODO DI CIRCA 8 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA. LA SEPARAZIONE DALLE BUCCE AVVIENE GRAZIE AD UNA PRESSATURA SOFFICE ED IL VINO OTTENUTO SOSTA IN CONTENITORI INOX FINO A RICEVERE DIVERSI TRAVASI. RIMARRÀ LÌ PER UN PERIODO DI ALCUNI MESI, AL FINE DI POTER ESPRIMERE AL MEGLIO TUTTE LE PROPRIE CARATTERISTICHE DI FINEZZA ED ARMONIA.

IL COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO DAI RIFLESSI SPICCATAMENTE VIOLACEI.

IL PROFUMO: RICCO DI GRADEVOLI SFUMATURE, TRA CUI PREVALGONO QUELLE ERBACEE TIPICHE DEI VITIGNI.

IL SAPORE: RISPECCHIA LE STESSE SENSAZIONI RISCONTRATE AL PROFUMO, FRESCHE ED ERBACEE, CON UNA LUNGA PERSISTENZA AL PALATO.

VINO DA SELVAGGINA, CARNI ARROSTITE E ALLA GRIGLIA. OTTIMO CON

GLI ABBINAMENTI: TUTTI I FORMAGGI. SERVIRLO A 16-18 °C.

LA DURATA: L'APICE QUALITATIVO VA DA UNO A TRE ANNI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

I SUOI DATI TECNICI:

ALCOLE: 12,00% IN VOLUME

ZUCCHERI RESIDUI: 3,5 GRAMMI PER LITRO

ACIDITÀ TOTALE: 5,00 GRAMMI PER LITRO

ESTRATTO SECCO: 26 GRAMMI PER LITRO