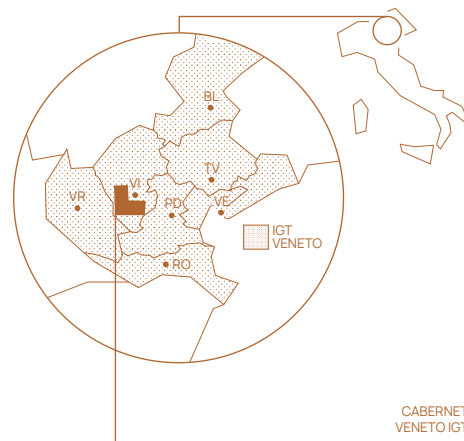


*Testimoni della tipicità veneta,
sono vini moderni ma con una
lunga tradizione.
Prodotto da un unico vitigno
internazionale, il Cabernet,
perfettamente integrato nel nostro
territorio e nella nostra storia.*



INFORMAZIONI
TECNICHE

ORIGINE

Coltivato dalla nostra famiglia
sin dagli anni 80.

ZONA DI PRODUZIONE

Sui Colli Berici, in zona collinare,
nel comune di Alonte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il terreno è composto da roccia cal-
careo, ricca in ferro.

VITIGNI

Cabernet Sauvignon 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 8 giorni in
vasche di acciaio inox ad una temperatura
controllata di 24 °C. La fermentazione viene
conclusa nelle nostre vasche di cemento.

CARATTERISTICHE
ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

12,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

4 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,3 g/l

ESAME
ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino vivace e brillan-
te. Profumo caratteristico con note
di sottobosco, leggermente erba-
ceo. Al palato si percepiscono note
balsamiche e di marasca, accompa-
gnate da un finale lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da abbinare a salumi e secondi
a base di carne.

BOTTIGLIA

e 750 ml

