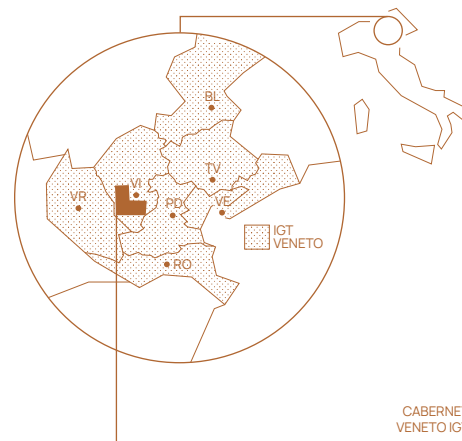




Testimoni della tipicità veneta, sono vini moderni ma con una lunga tradizione.

Prodotto da un unico vitigno internazionale, il Cabernet, perfettamente integrato nel nostro territorio e nella nostra storia.



CABERNET VENETO IGT

	<p>VISTA</p> <p>Rosso rubino.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Note di sottobosco ed erbaceo.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Note balsamiche e marasca.</p>	 <p>Fresco acido</p> <p>Matturo Sepido</p> <p>Astringente</p> <p>Morbido</p> <p>Amaro</p> <p>Dolce</p> <p>Struttura</p> <p>Consistenza</p> <p>Persistenza</p>
---	--	---	---	--

<p>INFORMAZIONI TECNICHE</p>	<p>ORIGINE</p> <p>Coltivato dalla nostra famiglia sin dagli anni 80.</p>	<p>ETÀ MEDIA DELLE VITI</p> <p>20 anni</p>
	<p>ZONA DI PRODUZIONE</p> <p>Sui Colli Berici, in zona collinare, nel comune di Alonte.</p>	<p>EPOCA DELLA VENDEMMIA</p> <p>Metà ottobre.</p>
	<p>TIPOLOGIA DEL TERRENO</p> <p>Il terreno è composto da roccia calcarea, ricca in ferro.</p>	<p>VINIFICAZIONE</p> <p>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.</p>
	<p>VITIGNI</p> <p>Cabernet Sauvignon 100%</p> <p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</p> <p>Guyot</p>	

<p>CARATTERISTICHE ANALITICHE</p>	<p>ALCOOL SVOLTO</p> <p>12,5 % Vol.</p>
	<p>RESIDUO ZUCCHERINO</p> <p>4 g/l</p>
	<p>ACIDITÀ TOTALE</p> <p>5,3 g/l</p>

<p>ESAME ORGANOLETTICO</p>	<p>Colore rosso rubino vivace e brillante. Profumo caratteristico con note di sottobosco, leggermente erbaceo. Al palato si percepiscono note balsamiche e di marasca, accompagnate da un finale lungo.</p>
	<p>TEMPERATURA DI SERVIZIO</p> <p>16-18°C</p>
	<p>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</p> <p>Vino da abbinare a salumi e secondi a base di carne.</p>
	<p>BOTTIGLIA</p> <p>e 750 ml</p>

