

Cabernet Sauvignon

I.G.T. TREVENEZIE



UVE

Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Zona delle Tre Venezie

ALTITUDINE

200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Ghiaioso, sabbioso, ricco di minerali

SISTEMA DI IMPIANTO

Cordone speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3500 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

GRADO ALCOLICO

12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

5 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE

5,2 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°- 18° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Tre anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

La vinificazione è in rosso con macerazione prolungata per 15-20 giorni a una temperatura controllata di 26-28°C. Dopo la fermentazione alcolica viene indotta la fermentazione malolattica con un successivo affinamento sul deposito fine in botti grandi fino a primavera.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino con riflessi leggermente granati dati dall'invecchiamento. Vino speziato con note di peperone rosso e sentori di piccoli frutti rossi di sottobosco. Con l'affinamento emergono aromi di vaniglia e di fieno. Sapore pieno, vellutato con speziatura dolce e delicata dei tannini e molto persistente in bocca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con carni rosse, pollame e cacciagione, molto buono anche con salumi e formaggi stagionati.