

CABERNET

Veneto Igt





C A B E R N E T

- 🍷 **Nome** Cabernet
Classificazione del vino Igt Veneto
Varietà/Uvaggio Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50%
Comune di Produzione Lonigo and Alonte, in the very hearth of Colli Berici Doc area
Bottiglie prodotte 75.000 da 0.750 lt
- 🍷 **Il vigneto**
Nome - Vari vigneti in proprietà nel comune di Alonte e Lonigo
Età delle viti - 19 anni
Terreno - Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
Esposizione - sud
Altimetria - Collina 150 mt slm
Densità di impianto - 6.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Cordone speronato basso
Carico di gemme - 10 per pianta
Resa per ettaro - 120 quintali
Coltivazione - Concimazioni scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso
- 🍷 **Epoca e conduzione della vendemmia**
Inizio Ottobre circa, a mano in cassoni
Vinificazione
Breve descrizione: Diraspigiatura seguita da 7 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50Hl. aperti con 6 follature giornaliere.
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione - 24° - 28° C
Durata della macerazione - 7 gg.
Durata della fermentazione - 15 gg
Periodo di Maturazione - 3 mesi circa in vasche di acciaio
Epoca di imbottigliamento - Fine gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
- 🍷 **Dati analitici del prodotto**
Acidità totale- 6 g/l
Ph - 3,32
Estratto secco tot. g/l 27
Grado alcolico, % - 12,13
Zuccheri riduttori, g/l - 5
SO2 Totale, mg/l - 70
SO2 Libera, mg/l - 21
- 🍷 **Caratteri organolettici**
Colore rosso rubino con riflessi violacei
Profumo fragrante e concentrato, di frutta rossa, delicatamente speziato
Al palato si rivela morbido, pieno, con piacevoli tannini dolci
Capacità di invecchiamento
3 anni
- 🍷 **Gastronomia**
Cacciagione, selvaggina e secondi piatti in genere

Con alcuni piatti vicentini...
Filetto alle erbe, coniglio in salsa
- 🍷 **Servizio**
Temperatura -14°-16°C.; stappare dai 15 ai 30 minuti prima del servizio

Igt Veneto