

# CABERNET Agape

## SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	CABERNET SAUVIGNON IGT VENETO
VITIGNI	100% CABERNET SAUVIGNON
ZONA DI PRODUZIONE	VÒ
PRODUZIONE PER ETTARO	80 Q.LI / HA
ALTITUDINE	60MT.
ESPOSIZIONE	OVEST
TERRENO	IN PREVALENZA ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
ANNO D'IMPIANTO	2003
PERIODO DI RACCOLTA	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
DENSITÀ PIANTE	4.000 PIANTE PER ETTARO
VINIFICAZIONE	PIGIATURA DIRASPATURA DELL'UVA. FERMENTAZIONE IN VINIFICATORI ORIZZONTALI A TEMPERATURA CONTROLLATA A 28°C PER UNA DURATA DI 4 GIORNI.
AFFINAMENTO	IN VASCHE DI CEMENTO PER QUATTRO MESI CON L'UTILIZZO DELLA TECNICA DELLA MACROSSIGENAZIONE PER DUE GIORNI. NE CONSEGUO IL RIPOSO IN BOTTIGLIA PER DUE MESI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO.
PRODUZIONE	13.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	COLORE ROSSO AMARANTO IMPENETRABILE, GUSTO CALDO ED AVVOLGENTE. VINO DA MEDITAZIONE, DI SUBLIME ELEGANZA SE ACCOMPAGNATO A CARNI ROSSE. SI SERVE A 18°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	15% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	14,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	5,00 G/L
PH	3,80



salumi



griglia



carni rosse



**PARCODELVENDA.COM**

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

PARCODELVENDA@GMAIL.COM