



C A B E R N E T

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	CABERNET IGT VENETO
VITIGNI	70% CABERNET SAUVIGNON, 30% CABERNET FRANC
ZONA DI PRODUZIONE	BOCCON DI VÒ - VÒ
PRODUZIONE PER ETTARO	70 Q.LI / HA
ALTITUDINE	75MT.
ESPOSIZIONE	SUD - OVEST
TERRENO	COLLINARE CON COMPOSIZIONE DEL SUOLO ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
ANNO D'IMPIANTO	2000 - 2003
PERIODO DI RACCOLTA	PRIMA DECADE DI OTTOBRE
DENSITÀ PIANTE	5.000 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 ACCIAIO PER QUATTRO MESI CON L'UTILIZZO DELLA TECNICA DELLA MICROSSIGENAZIONE PER 30 GIORNI. NE CONSEGUO IL RIPOSO IN BOTTIGLIA PER TRE MESI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO.
PRODUZIONE	40.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	COLORE RUBINO INTENSO IMPENETRABILE. I PROFUMI ESPLODONO IN SENTORI DI AMARENA E FRUTTI DI BOSCO. AL PALATO SI PRESENTA DECISO E DI GRANDE PERSONALITÀ CON LUNGA PERSISTENZA AROMATICA. SI SERVE A 18-20°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	4,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	5,30 G/L
PH	3,60



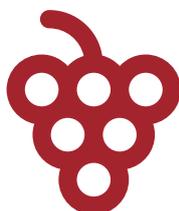
carni robuste



griglia



carni rosse



PARCODELVENDA.COM

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

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