



AZIENDA VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA



CABERNET I.G.T.

- **BEZEICHNUNG:** Colli Euganei Cabernet
- **REBSORTEN:** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc
- **ANBAUGEBIET:** Boccon di Vò – Vò
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 7.000 kg/ha
- **HÖHE:** 75 Meter über dem Meeresspiegel
- **AUSSETZUNG:** Süden und Westen
- **BODEN:** hügelig, am Fuß der Hügel, meist tonhaltig
- **ERZIEHUNGSFORM:** Guyot
- **ANBAUJAHR:** 2000 – 2003
- **ERNTENZEIT:** letzte Septemberdekade – erste Oktoberdekade
- **PFLANZDICHTHE:** 5.000 Rebstöcke pro Hektar
- **WEINBEREITUNG:** : Abbeerung und Kelterung der Trauben. Danach findet die vier Tage dauernde Gärung bei kontrollierter Temperatur von 28°C in horizontalen Gärungsbehältern statt.
- **AUSBAU:** vier Monate lang in Stahlwannen und Anwendung der Technik der Mikrooxygenation für dreißig Tage. Es folgen noch drei Monate Ruhezeit in der Flasche nach der Abfüllung.
- **PRODUKTION:** 15.000 Flaschen
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN** Dieser Wein verfügt über eine intensive, fast undurchdringliche, rubinrote Farbe sowie über ein reiches Bukett mit Anklängen an Sauerkirschen und Waldbeeren. Ein Wein einer ausgesprochenen Persönlichkeit, entschieden im Geschmack, aromatisch und lang anhaltend im Finale.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

RESTZUCKER: 4,0 g/l

GESAMTSÄURE: 5,5 g/l

PH: 3,50

Mikrooxygenation: Eine Weinherstellungstechnik, bei der dem Wein kleine, exakt dosierte Mengen Sauerstoff durch einen passenden Apparat langsam und dauerhaft zugeführt werden. Dieser chemische Vorgang führt zu einer Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften des Weins. Eine größere Ausgewogenheit im Geschmack, eine höhere aromatische Intensität und Komplexität sowie eine bessere Stabilisierung der Farbe sind bei der Verkostung festzustellen.

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it

