



AZIENDA VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA



CABERNET I.G.T.

- DENOMINAZIONE: *Colli Euganei Cabernet*
- VITIGNO: *70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc*
- ZONA DI PRODUZIONE: *Boccon di Vo' - Vo'*
- PRODUZIONE PER ETTARO: *70 q.li/ha*
- ALTITUDINE: *75mt.*
- ESPOSIZIONE: *Sud-Ovest*
- TERRENO: *Collinare e pedecollinare con composizione del suolo in prevalenza argilloso*
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Guyot*
- ANNO D'IMPIANTO: *2000 - 2003*
- PERIODO DI RACCOLTA: *Ultima decade di settembre, prima decade di ottobre*
- DENSITA' PIANTE: *5000 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'impiego della tecnica della microossigenazione per 30 giorni. Segue riposo in bottiglia per tre mesi, dopo l'imbottigliamento.*
- PRODUZIONE: *15.000 bottiglie*
- NOTE DI DEGUSTAZIONE: *Colore rosso rubino intenso, impenetrabile. I profumi esplodono in sentori di amarena e frutti di bosco. Al gusto si presenta deciso e di grande personalità con lunga persistenza aromatica.*

GRADAZIONE ALCOLICA: *13,0% Vol*

TENORE ZUCCHERINO: *4,00 g/l*

ACIDITA' TOTALE: *5,50 g/l*

PH: *3,50*

Microossigenazione: Tecnica in cui piccole quantità di ossigeno vengono dosate nel vino in modo lento e continuo, tramite un apposito macchinario, il microossigenatore, al fine di innescare reazioni che portano al miglioramento organolettico del vino. Alla degustazione il vino presenta un maggiore equilibrio gustativo, l'intensità e la complessità aromatica aumentano ed inoltre si assiste ad una maggiore stabilizzazione del colore.

PARCO DEL VENDA

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

