

CABERNET Boccon

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	COLLI EUGANEI CABERNET DOC
VITIGNI	60% CABERNET SAUVIGNON, 40% CABERNET FRANC
ZONA DI PRODUZIONE	BOCCON DI VÒ
PRODUZIONE PER ETTARO	70 Q.LI / HA
ALTITUDINE	80MT.
ESPOSIZIONE	OVEST
TERRENO	COLLINARE, BEN ESPOSTO E VENTILATO, DI MEDIO IMPASTO
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 CENENTO PER OTTO MESI CON L'UTILIZZO DELLA TECNICA DELLA MACROSSIGENAZIONE PER DUE GIORNI. NE CONSEGUO IL RIPOSO IN BOTTIGLIA PER DUE MESI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO.
PRODUZIONE	10.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	COLORE RUBINO LUMINOSO, GUSTO EQUILIBRATO CON IL TANNINO DALLA TRAMA SETOSA CHE ACCOMPAGNA IL FINALE DI LUNGHISSIMA PERSISTENZA. AL NASO NOTE FRUTTATE DI MARASCA E MORE ED IL RICONOSCIMENTO DI SENTORI SPEZIATI. VINO DA MEDITAZIONE, DI SUBLIME ELEGANZA SE ACCOMPAGNATO A CIOCCOLATO FONDENTE. SI SERVE A 20°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	15,5% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	4,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	5,00 G/L
PH	3,90



carni robuste



griglia



cioccolato



PARCODELVENDA.COM

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

PARCODELVENDA@GMAIL.COM