



# Róare

Cabernet del Veneto IGP



DENOMINAZIONE	Indicazione Geografica Protetta
ZONA DI PRODUZIONE	Zovon di Vò (PD)
VITIGNI	45% Cabernet Franc, 55% Cabernet Sauvignon
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Argilloso, in parte ghiaioso-calcareo
ESPOSIZIONE	Sud - Est
ALTITUDINE	27 mt s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina
ETA' MEDIA DELLE VITI	20 anni
PRODUZIONE ANNUA	65 q.li / ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Prima settimana di ottobre
FERMENTAZIONE	In acciaio a temperatura di 23-25°C
MACERAZIONE	23 giorni
AFFINAMENTO	18 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio e 6 mesi in bottiglia prima della vendita
BOTTIGLIE ANNO	1300 bottiglie
TITOLO ALCOLOMETRICO	13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
BOTTIGLIA	750 ml

## CARATTERISTICHE

Si presenta di Colore rosso granato acceso e al naso con uno splendido bouquet di frutta nera, spezie e una nota di legno tostato e vaniglia. Róare è un vino franco e rustico, che si fa comprendere bene nonostante la sua complessità. Lo si apprezza al meglio con la selvaggina ma versatile anche con la carne alla griglia.

