



Cabernet

IGP Veneto



DENOMINAZIONE	Indicazione Geografica Protetta
ZONA DI PRODUZIONE	Monte delle Forche / Castelnuovo di Teolo (PD)
VITIGNI	60% Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon
COMPOSIZIONE DEL SUOLO	Argilloso, in parte limoso
ESPOSIZIONE	Sud - Est
ALTITUDINE	240 mt. s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato
ETA' MEDIA DELLE VITI	28 anni
PRODUZIONE ANNUA	80 q.li/ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ultima settimana di settembre
FERMENTAZIONE	In cemento a temperatura di cantina
MACERAZIONE	20 giorni
AFFINAMENTO	Resta in cemento dopo la fermentazione, poi passa in acciaio per 8 mesi, poi 4 mesi in bottiglia prima della vendita
BOTTIGLIE ANNO	1000 bottiglie
TITOLO ALCOLOMETRICO	13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
BOTTIGLIA	750 ml

CARATTERISTICHE

Si presenta con un bel rosso rubino con qualche riflesso granato, al naso è generoso in frutta, sia rossa che nera. In bocca è rotondo, fruttato e di piacevole beva.

Questa versione del Cabernet giovane, fresca e sprezzante conquista tutti i palati e accompagna bene maiale e manzo arrosto o in umido.

