

Cabernet Veneto IGT

Viene effettuata la vinificazione in rosso con l'utilizzo di lieviti selezionati: il mosto-vino rimane a contatto con le bucce per 8/12 giorni. Quindi viene posto in appositi serbatoi di cemento, ove completa la fermentazione a 25 °C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Vino di colore rosso carico, ha profumo vinoso, netto, con le note erbacee tipiche della sua espressione in questo territorio. In bocca è asciutto, giustamente tannico, dal finale convincente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Predilige il pollame nobile, la selvaggina di piuma ed i formaggi stagionati.

UVE	Cabernet
ZONA DI PRODUZIONE	Veneto
ALTITUDINE	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz - Cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO	3.500 - 5.350 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO	12,50% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice ampio a bocca richiudente
DURATA	4/5 anni
BTG PER CARTONE	6
FORMATO (cl)	75

