

CABERNET

Denominazione di Origine Controllata

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'ideale esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi. Queste peculiarità danno ai vini rossi il colore e la forza che traggono dai terreni, nonché intensità all'olfatto ed al sapore.





CABERNET DOC

Denominazione	Colli Euganei DOC Cabernet
Gradazione alcolica	12,5-13%
Zona di produzione	Uve provenienti da diverse località all'interno della zona a DOC Colli Euganei
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e sedimentaria
Sistema di allevamento	Cordone speronato, doppio capovolto
Blend	Cabernet Sauvignon 80% - Cabernet Franc 20%
Vendemmia	Fine settembre, prima metà ottobre
Tipologia del prodotto	Vino tranquillo
Caratteristiche visive	Rosso rubino di notevole vivacità ed intensità
Profumo	Intenso, caratteristico varietale, talvolta speziato
Sapore	Armonioso, pieno e di lunga persistenza
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 16-18 °C
Abbinamenti consigliati	Pasta condita, secondi di carne e formaggi stagionati
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



**CANTINA
COLLI
EUGANEI**

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it

www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI