

# Cabernet Sauvignon

Veneto

## Indicazione Geografica Tipica



Cabernet Sauvignon in purezza, splendida espressione del connubio varietale e pedoclimatico delle colline Trissinesi. Alla produzione di questo vino concorrono vigne con un'età media di oltre venticinque anni. La fermentazione e l'affinamento avvengono in tini di rovere da 80 hl per dodici mesi e poi in bottiglia per altrettanto tempo.

- ✓ Superficie vitata: Ha 4,5
- ✓ Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon
- ✓ Sistema potatura: Doppio Guyot
- ✓ Coltivazione: Biologico
- ✓ Resa: 6500 kg/ettaro
- ✓ Tipo terreno: Vulcanico, argilloso, ottima tessitura, grande presenza di minerali
- ✓ Zona Geologica: Trissino, collinare, altitudine 300 mt s.l.m. esposizione sud/est - sud/ovest
- ✓ Vendemmia: Metà di settembre, raccolta manuale in cassette da 8 Kg
- ✓ Vinificazione: Fermentazione sulle bucce senza uso di lieviti selezionati in tini di rovere da 80 hl, affinamento per 12 mesi negli stessi tini
- ✓ Annata: 2013
- ✓ Grado alcolico: 13,0%
- ✓ Residuo zuccherino: 0,6 gr/lit
- ✓ Acidità totale: 5,65 gr/lit
- ✓ Anidride solforosa totale: < 50 mg /lit
- ✓ Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei
- ✓ Aroma: Frutta matura a bacca rossa, viole e rose, peperone dolce leggermente pepato, mandorla dolce
- ✓ Sapore: Secco, caldo, avvolgente, tannino dolce, terroso, pieno e persistente
- ✓ Abbinamenti: Primi piatti con sughi di carne, arrostiti di carni rosse, brasati e la selvaggina
- ✓ Temperatura di servizio: 18°