

Cuvée di Cabernet Veneto IGT

UVE:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ALTITUDINE:	Terreni di pianura
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio con bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	3/4 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75 - 37,5

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in rosso in maniera separata. Il mosto rimane a contatto con le bucce per 8/10 giorni fermentando a temperatura controllata. Quindi viene posto in appositi serbatoi di acciaio dove completa l'affinamento. Successivamente si procede all'assemblaggio dei due vini e si prepara il prodotto per l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di color rosso rubino intenso con riflessi porpora, ha un profumo vinoso, giovane, intenso, particolarmente delicato. Emergono principalmente sentori complessi caratterizzati da lievi note di peperone tipiche del Cabernet Franc e note di frutta rossa e confettura di mora che ricordano invece il Cabernet Sauvignon. Al gusto si presenta ben equilibrato, persistente; è dotato di buona struttura con tannini vellutati che ne esaltano la morbidezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo accompagnamento per paste al sugo, zuppe di legumi, carni bianche e rosse, salumi in genere e formaggi.

Cuvée di Cabernet

