

CABERNET IGT VENETO

VITIGNO	50% cabernet franc 50% cabernet sauvignon
POSIZIONE DEL VITIGNO	Colli Euganei, Cinto Euganeo Terreno di origine vulcanica, calcareo – argilloso
PERIODO DI RACCOLTA	Prima decade di settembre
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 °
GRADAZIONE	12,5%
DENOMINAZIONE	Indicazione geografica tipica

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

L'uva maturata viene raccolta manualmente, e trasportata in cantina dove diraspata, viene fatta fermentare in vasche di acciaio con lieviti selezionati a una temperatura di circa 22°C per 15-20 giorni a seconda dell'annata. Dopo la svinatura il vino viene fatto maturare in vasche di acciaio per meglio stabilizzarsi. Dopo alcuni travasi all'inizio del nuovo anno viene filtrato e lasciato a maturare per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Vino dal colore rosso rubino intenso, bouquet tipico e vinoso, con sfumature di frutta a bacca rossa matura, che ricorda quello del mirtillo e del lampone. È un classico vino da tutto pasto; Si accompagna con arrosti di carne bianche e rosse, pollame, la cacciagione ed i formaggi a pasta dura.