

Cuvée di Cabernet Veneto I.G.T.

UVE:	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale lagunare, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 - 3.500 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

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in rosso in maniera separata. Il mosto rimane a contatto con le bucce per 6/8 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



Santa Margherita