



Cabernet Sauvignon D.O.C.

MONTELLO E COLLI ASOLANI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

- Vitigno: *100% Cabernet Sauvignon.*
- Area di produzione: *Comune di Volpago del Montello TV.*
- Tipo di Terreno: *Suolo argilloso profondo ricco di minerali e sostanza organica.*
- Altezza media dei vigneti: *200 metri slm.*
- Epoca di Vendemmia: *prima decade di ottobre a mano.*
- Produzione Media: *100 hl/ha.*
- Forma di allevamento: *Sylvoz.*

VINIFICAZIONE

- *Dopo la diraspatura il piagiato viene posto a fermentare in recipienti di acciaio inox con rimentaggi manuali tradizionale della "follatura".*
- *La durata della macerazione è di 10 - 15 giorni mantenendo la temperatura controllata a 22-24° C.*

AFFINAMENTO

- *Vino che ha subito una lunga permanenza in legno (12 mesi e più) botti di rovere, "slavonia e nevergen".*
- *Messo in consumo dopo una permanenza minima di 6 mesi in bottiglia.*

DATI ANALITICI NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore: *rosso rubino, tendente al granato se invecchiato.*
- Alcool (% Vol.): *13,00.*
- Acidità Totale: *5,6 g/l.*
- Estratto Secco: *29 g/l.*
- Sapore: *asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, giustamente armonico e caratteristico.*
- *Annata attualmente 2015.*
- *Si abbina a secondi piatti di carne e formaggi di media stagionatura.*
- *Servire a 16-18° C.*