

CABERNET IGT VENETO



Caratteristiche tecniche

Vitigno:	Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon
Zona di produzione:	Cessalto (TV)
Altitudine vigneto:	circa 10 m s.l.m.
Composizione suolo:	medio impasto
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Vinificazione:	raccolta manuale; diraspa pigiatura, fermentazione con le bucce a temperatura controllata
Maturazione:	in acciaio

Caratteristiche chimiche

Acidità totale:	5,00 g/l
Alcol:	12,5 % vol.
Residuo zuccherino:	3 g/l
Estratto totale:	25 g/l
SO2 libera:	32 mg/l
SO2 totale:	128 mg/l
pH:	3,25

Caratteristiche organolettiche

I vitigni di Cabernet Franc e Sauvignon arrivano dalla regione francese di Bordeaux e sono approdati in Italia verso la fine del 1800. Vinificati assieme producono il Cabernet IGT Veneto, che nelle provincie di Venezia e Treviso, rappresenta uno dei prodotti di riferimento. Viene vinificato in rosso, con macerazione minima di una settimana a temperatura controllata.

Il colore è rosso rubino intenso, con riflessi granati, il profumo è tipicamente vinoso, leggermente erbaceo, al palato appare intenso, di corpo elegante e si ingentilisce con l'affinamento.

È decisamente un vino da tutto pasto, ma soprattutto si abbina bene con gli arrosti di carni bianche e rosse, cacciagione, pollame, piatti tartufati e formaggi piccanti e stagionati. Da servire a temperatura di 18-20°C e di stapparlo qualche minuto prima del consumo.

Caratteristiche di confezionamento

Bottiglia:	bordolese
Tappo:	naturale
Cartone:	da 6 bottiglie
Pallet:	100 cartoni



VINI SPUMANTI E FRUTTA