

CABERNET


Veneto Igt





C A B B E R N E T

Igt Veneto

- Nome** Cabernet
- Classificazione del vino** Igt Veneto
- Varietà/Uvaggio** Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%
- Comune di Produzione** Lonigo e Alonte
- Bottiglie prodotte** 65.000 da 0.750 lt
- Il vigneto**
 - Nome* - Vari vigneti in proprietà nel comune di Alonte e Lonigo
 - Terreno* - Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
 - Esposizione* - sud
 - Altimetria* - Collina 150 mt slm
 - Densità di impianto* - 6.000 viti/ ha
 - Sistema di allevamento* - Cordone speronato basso
 - Carico di gemme* - 10 per pianta
 - Resa per ettaro* - 120 quintali
 - Coltivazione* - Concimazioni scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso
- Epoca e conduzione della vendemmia**
 - Inizio Ottobre circa, a mano in cassoni e a macchina
- Vinificazione**
 - Breve descrizione:* Diraspapigiatura seguita da 7 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50HL. aperti con 4 follature giornaliere.
 - Vasche di fermentazione* - Acciaio
 - Temperatura fermentazione* - 24° - 28° C
 - Durata della macerazione* - 7 gg.
 - Durata della fermentazione* - 15 gg
 - Periodo di Maturazione* - 3 mesi circa in vasche di acciaio
 - Epoca di imbottigliamento* - Fine gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
- Caratteri organolettici**
 - Colore rosso rubino con riflessi violacei
 - Profumo fragrante e concentrato, di frutta rossa, delicatamente speziato
 - Al palato si rivela morbido, pieno, con piacevoli tannini dolci
- Capacità di invecchiamento**
 - 3 anni
- Gastronomia**
 - Cacciagione, selvaggina e secondi piatti in genere
 - Con alcuni piatti vicentini...*
 - Filetto alle erbette, coniglio in salsa
- Servizio**
 - Temperatura* -14°-16°C.; stappare dai 15 ai 30 minuti prima del servizio
- Formati disponibili**
 -  0.75 lt