

CASARA ROVERI

Cabernet Veneto Igt





CASARA ROVERI

Cabernet
Veneto
Igt

Nome Casara Roveri
Classificazione del vino Cabernet Igt Veneto
Varietà/Uvaggio Cabernet Sauvignon 70% - Carmenère 30%
Comune di Produzione Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici
Bottiglie prodotte 6.000 da 0.750 lt

Il vigneto
Nome - Casara Roveri, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Terreno - tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
Esposizione - Sud - sud/est
Altimetria - Collina 150 mt slm
Densità di impianto - 6.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Cordone speronato basso con orientamento dei filari nord-sud
Carico di gemme - 8 per ceppo
Resa per ettaro - 70 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia

Metà ottobre circa, a mano in cassoni

Vinificazione

Breve descrizione: Diraspigiatura seguita da 12 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50Hl. aperti, con 6 follature giornaliere.

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione - 26° - 32° C

Durata della macerazione - 12 gg

Durata della fermentazione - 15 gg

Periodo di Maturazione - 16 mesi in barrique di rovere Never, Limousin e Tronçais.

Affinamento in bottiglia di circa 5 mesi

Epoca di imbottigliamento - Aprile-Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia

Caratteri organolettici

Colore rosso rubino intenso.

Profumo varietale, con sentori di frutti di bosco, spezie e vaniglia.

Sapore pieno, lungo e persistente con una giusta acidità che ne firma l'equilibrio.

Capacità di invecchiamento

9-11 anni

Gastronomia

Cacciagione e vari piatti di carne rossa

Con alcuni piatti vicentini...

Garganelli con salsiccia, colombini al forno, sparagna alla vicentina con polenta

Servizio

Temperatura -16°-18°C.; stappare circa un'ora prima del servizio

Formati disponibili



0,75 lt 1,5 lt 3 lt 5 lt 9 lt 12 lt