

MONTEBELVEDERE

Cabernet Igt Veneto





MONT-BELVEDERE

Nome	Montebelvedere
Classificazione del vino	Igt Veneto
Varietà/Uvaggio	Cabernet Sauvignon 100%
Comune di Produzione	Lonigo, nel cuore della zona Doc Colli Berici
Bottiglie prodotte	15.000 da 0.750 lt

Il vigneto

Nome - Montebelvedere, di proprietà dell'Az. Dal Maso

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 - 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

Inizio ottobre, a mano in cassoni

Vinificazione

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

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione - 24° - 32° C

Durata della macerazione - 8 gg

Durata della fermentazione - 8 gg

Periodo di Maturazione - 12 mesi in barrique di rovere Allier di 2° passaggio (50%) e in botti di rovere Allier da 25 hl. (50%). Affinamento in bottiglia di circa 3 mesi

Epoca di imbottigliamento - Ottobre-Novembre dell'anno successivo alla vendemmia

Caratteri organolettici

Colore rosso rubino intenso; Profumo ampio, con sentori di frutta rossa, spezie e piccole note balsamiche
Al palato si rivela pieno, caldo e persistente

Capacità di invecchiamento

6-8 anni

Gastronomia

Selvaggina e cacciagione in genere

Con alcuni piatti vicentini...

Capriolo al forno, spezzatino di musso, stinco di maiale, cappone ripieno al forno

Servizio

Temperatura -14°-16°C.; stappare dai 15 ai 30 minuti prima del servizio

Available sizes



0.75 lt 1.5 lt

Igt Veneto