

# MONTEBELVEDERE

Cabernet Igt Veneto





# MONT-BELVEDERE

Igt Veneto

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