

VOLPERARA

CABERNET SAUVIGNON VENETO

Indicazione Geografica Tipica

VITIGNI

Uve: Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento: spalliera

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 150-170 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: ultima decade di Settembre

Resa: 70 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Interventi sulle uve: dopo aver riservato grande attenzione al frutto in campo e aver raggiunto il picco massimo di maturazione, i grappoli vengono lasciati appesi alla vite per una surmaturazione naturale un periodo di circa 20 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato.

Vinificazione: pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C). Affinamento in botti di rovere per 10 mesi circa. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi circa

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso violaceo intenso

Profumo: speziato, di confettura, frutta appassita e rossa

Sapore: vellutato e armonico, fruttato e ruffiano, riempie il palato con la ciliegia, mora, lampone e fragranti note speziate

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13% vol

Estratto secco netto: 30 g/l

Zuccheri riduttori: 7 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 70/90 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia con carni rosse grigliate e cacciagione, arrosti e formaggi stagionati

Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Cabernet Sauvignon

Training system: espalier

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium mixture, moraine origin, calcareous/clayey and stony

Altitude: 150-170 m/above sea level

Harvest: last ten days of September

Yield: 70 q.li/Ha

VINIFICATION

Practice on the grapes: after carefully handling the fruit of the grape in the vineyard and after the grape is reaching the highest level of maturation, they are hanging for another period from 20 days circa, in order to achieve a higher level of sugar, and obtain, after the vinification, a pleasant smoothness on the palate.

Vinification: soft pressing, vinification in red (on the skin) with "cappello sommerso" at controlled temperature (20-22°C).

Ageing in oak barrels for about 10 months.

Bottled in sterile line closing vacuum-packed.

Maturing in bottle: about 3 months

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense violet red

Bouquet: spicy, fruit jam, dried and red fruits

Taste: velvet and harmonious, fruity and vanquisher, it is fulfilling your mouth with cherry, blackberry, raspberry and hints of spices

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 13% vol

Net dry extract: 30 g/l

Reducer sugars: 7 g/l

Total acidity: 5,5 g/l

Total sulphites: 70/90 mg/l

FOOD MATCHING

Food matching: to red wild meat, grilled or roasted and aged cheeses

Service notes: uncork 1 hour before to consume, serve at 16-18°C

WEINBERG

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Rebzüchtung: spalier

Rebstöcke pro Hektar: 6000

Boden: Mittlere Böden, aus moränischen Ursprungs, kalk/lehmhaltig und kieselig

Höhe: 150-170 Meter über Meeresspiegel

Erntezeit: Letzte Dekade September

Trauben: 70 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Traubenlese: die Trauben, werden sorgfältig kontrolliert bis sie ihre maximale Reifung erreicht haben, dann bleiben sie circa weitere 20 Tage hängen, bis sie mehr Zucker entwickeln, um nach der Vinifizierung, mehr Weiche zu gewinnen.

Weinbereitung: weiche Pressung, Vinifikation in Rot mit eintauchen der Trester "cappello sommerso" bei kontrollierter Temperatur (20-22°C).

Lagerung in Eichholz Fässern für circa 10 Monaten. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

Reifung in Der Flasche: 3 Monate circa

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: intensives Violettrot

Bukett: würzig, Konfitüre, getrockneten Trauben, Waldfrüchte

Geschmack: samtig und harmonisch, fruchtig und schmeichelhaft. Füllt dem Gaumen mit Kirsche, Brombeeren und Himbeeren, a mende leicht würzig

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13% vol

Trocken Extrakt: 30 g/l

Restsüsse: 7 g/l

Säuregehalt: 5,5 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 70/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu rotem Fleisch, auch Wild, gegrillt oder gebraten und zu reifem Käse

Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr öffnen, Temperatur 16-18°C

