

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

VINEYARD

Grapes: Cabernet Sauvignon
Training system: espalier
Stumps per hectare: 6000
Soil: medium texture, moraine origin, calcareous/clayey and stony
Altitude: 150-170 m/above sea level
Harvest: last decade of September
Yield: 70 q.li/Ha

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

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.

VINIFICATION

Soft pressing, vinification in red with submerged cap method with daily periodic pumping overs at controlled temperature (20-22°C). Ageing in oak barrels for about 10 months. Bottled in sterile line with cork vacuuming system.

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung, Rotweinbereitung mit untergetauchtem Tresterhut und täglichen Umpumpvorgängen bei kontrollierter Temperatur (20-22 °C). Ausbau in Eichenfässern für ca. 10 Monate. Sterile Abfüllung unter Vakuumverschluss.

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

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: intense violet red
Parfum: spicy, fruit jam, dried red fruits
Taste: velvet and harmonious, fruity and with come-hither touch , it fulfill the mouth with cherry, blackberry, raspberry and hints of spices.

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 würzi

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12 % vol
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,3 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 12 % vol
Net dry extract: 23 g/l
Reducer sugars: 5 g/l
Total acidity: 5,3 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 12% vol
Trocken Extrakt: 23 g/l
Restsüsse: 5 g/l
Säuregehalt: 5,3 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia con carni rosse grigliate e cacciagione, arrosti e formaggi stagionati
Note di servizio: servire alla temperatura di 16-18°C

FOOD MATCHING

Great with red wild meat, grilled or roasted and aged cheeses
Service notes: served at 16-18°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu rotem Fleisch, auch Wild, gegrillt oder gebraten und zu reifem Käse
Serviertemperatur: servieren bei 16-18°C



Cabernet Sauvignon



16-18°C



12% vol



750 ml

CORTE
SANT.EGIDIO