

CABERNET VENETO IGT

<i>Ubicazione:</i>	Colline Trevigiane
<i>Terreno:</i>	Argilloso
<i>Varietà:</i>	Cabernet Sauvignon
<i>Età media del vigneto:</i>	10 - 15 anni
<i>N° ceppi x Ha:</i>	2.800 – 3.200
<i>Produzione media x ceppo:</i>	kg 3,5 – 4,0
<i>Resa hl x Ha:</i>	80 - 85
<i>Acidità totale gr/l:</i>	5,8
<i>Alcool svolto:</i>	12,6%
<i>Pressione:</i>	/
<i>Residuo Zuccherino gr/l:</i>	tracce.
<i>P.H.:</i>	3.55
<i>So2 totale gr/l:</i>	90
<i>Vinificazione:</i>	Vinificato in rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata.
<i>Caratteristiche:</i>	Vino importante, con profumi e gusti caratteristici, giustamente tannico.
<i>Colore:</i>	Rosso rubino violaceo che si arricchisce di toni granati con l'invecchiamento.
<i>Bouquet:</i>	Nel vino giovane prevale la piccola frutta di bosco ed il tipico sentore di fieno. Con l'invecchiamento i profumi diventano più complessi e spaziano dalla frutta matura alle spezie.
<i>Gusto:</i>	Vino di corpo di buona struttura e aromi persistenti, migliora con il tempo e l'affinamento in bottiglia.
<i>Abbinamenti:</i>	Con secondi piatti di carni rosse e selvaggina, non disdegna i formaggi.
<i>Temperatura di servizio:</i>	16 - 18° C.
<i>Durata per il consumo:</i>	3 anni e più.
<i>Codice EAN bottiglia:</i>	8029061000332 - n.p.
<i>Codice EAN cartone:</i>	8029061001360 - n.p.
<i>Bottiglie x cartone:</i>	6
<i>Cartoni x paletta:</i>	125 (5 strati x 25 cartoni)
<i>Paletta:</i>	EPAL

