



Cabernet Sauvignon

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE



Vitigno:

100% Cabernet Sauvignon

Denominazione:

Veneto – Indicazione Geografica Tipica

Notizie sul Cabernet Sauvignon:

Il Cabernet Sauvignon, vitigno cosmopolita, nelle terre del Piave dimostra la sua vocazione a produrre vini eleganti e di buona struttura.

Caratteristiche del terreno:

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un'esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nella coltivazione di queste vigne vengono seguiti criteri di naturalità e fisiologia per una gestione agronomica sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro:

Vigneti policlonali a contropalliere con potatura a Gujot corto, 100 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Selezione manuale a fine agosto e raccolta tra fine settembre e l'inizio di ottobre.

Vinificazione:

Fermentazione in acciaio secondo il metodo Eureka in grado di esaltare al massimo i profumi primari dell'uva e di conferire maggiore eleganza e nobiltà. Una moderna tecnologia a servizio della naturalità del vino.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio:

Colore rosso rubino a volte carico, brillante. Sentori di frutta rossa matura con note speziate dovute ai nobili tannini presenti. Servire a circa 16-18 ° C.

Dati Analitici:

Alcool: 12% vol Acidità totale: 5,00 g/l pH: 3,70