

“MONTEBELVEDERE”

CABERNET COLLI BERICI



Riconoscimenti & Recensioni

Gambero Rosso
Vini d'Italia 2009

Veronelli Editore
I vini di Veronelli 2009

Luca Maroni
Annuario dei migliori vini Italiani 2009 **IP82**

'06 

G.B.87

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

Tipo di bicchiere e temperatura di servizio ideale

Spiegelau Burgundy Balloons; 14°-16°C.,

stappare dai 15 ai 30 minuti prima del servizio

Classificazione del vino

Cabernet Colli Berici - D.O.C.

Varietà/Uvaggio

Cabernet Sauvignon 100% - Clone: R5

Comune di produzione

Lonigo, nel cuore della zona Doc Colli Berici

Bottiglie prodotte

15.000

Il vigneto

Nome - Montebelvedere, di proprietà dell'Az. Dal Maso

Età delle viti - 12 anni

Terreno - Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare

Esposizione - Sud

Altimetria - Collina, 150 m. s.l.m.

Densità di impianto - 6.000 viti/ha.

Sistema di allevamento + Cordone speronato basso

con orientamento dei filari nord-sud

Carico di gemme - 8 per ceppo

Resa per ettaro - 70 q.li

Coltivazione - Concimazioni scarse, cimatura dei germogli e

diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia

1- 4 Ottobre circa, a mano in cassoni

Interventi di vinificazione

Breve descrizione: Diraspapigiatura seguita da 12 gg. di permanenza

sulle bucce in tini da 50Hl. aperti con 6 follature giornaliere

Vasche di fermentaz. - Acciaio

Temperatura di fermentaz. - 24°-32°C.

Durata della macerazione - 12 gg.

Durata della fermentazione - 15 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

Dati analitici del prodotto

Acidità totale, g/l - 6,0

pH - 3,52

Estratto secco tot., g/l - 29,7

Grado alcolico, % - 13,25

Zuccheri riduttori, g/l - 1,70

SO2 Totale, mg/l - 60

SO2 libera, mg/l - 18

selezioni