

"CABERNET"

COLLI BERICI



Caratteri organolettici

Colore rosso rubino con riflessi violacei
Profumo fragrante e concentrato, di frutta rossa, delicatamente speziato
Al palato si rivela morbido, pieno, con piacevoli tannini dolci

Capacità di invecchiamento

2-3 anni

Gastronomia

Cacciagione, selvaggina e secondi piatti in genere
Con alcuni piatti vicentini...
Filetto alle erbe, coniglio in salsa
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 50%, Cabernet Franc 50%

Comune di produzione

Lonigo e Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici

Bottiglie prodotte

75.000

Il vigneto

Nome - Vari vigneti in proprietà nel comune di Alonte e Lonigo
Età delle viti - 10 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 - 10 per ceppo
Resa per ettaro - 120 q.li
Coltivazione - Concimazioni scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia

1-10 Ottobre circa, a mano in cassoni

Interventi di vinificazione

Breve descrizione: Diraspapigiatura seguita da 7 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50Hl. aperti con 6 follature giornaliere.
Vasche di fermentaz. - Acciaio
Temperatura di fermentaz. - 24°-28°C.
Durata della macerazione - 7 gg.
Durata della fermentazione - 15 gg.
Periodo di maturazione - 4 mesi circa in vasche di acciaio
Epoca di imbottigliamento - Fine Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

Dati analitici del prodotto

Acidità totale, g/l - 6
pH - 3,32
Estratto secco tot., g/l - 27
Grado alcolico, % - 12,25
Zuccheri riduttori, g/l - 2,4
SO2 Totale, mg/l - 70
SO2 libera, mg/l - 21

classici