

# “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