

# COLLE ALTO CABERNET IGT VENETO

Vino storico dell'azienda, prodotto da una selezione di uve Cabernet provenienti dalle colline di Santa Margherita.

Dopo un breve appassimento, inizia la fermentazione con ripetuti delestage per poi passare all'affinamento.

E' un vino dal colore intenso che esprime tutto il suo potenziale già da subito ma da il meglio di sé dopo qualche anno dall'imbottigliamento.

Colle Alto Cabernet, one of the first wines made by our Company, is produced with a selection of Cabernet grapes from the hills of Santa Margherita.

The grapes, after a short period of drying, begins the repeated process of pressing and finally they pass to the refining period.

It is an intense coloured wine, which expresses its potential immediately, but is even better after being bottled a couple of years.



**CORTE MOSCHINA**  
VITICOLTORI IN RONCÀ

Roncà, Verona. Italy | [www.cortemoschina.it](http://www.cortemoschina.it)

**UVAGGIO:** CABERNET SAUVIGNON  
CABERNET FRANCO

**ZONA DI PRODUZIONE:** ZONA COLLINARE  
DI RONCÀ'

**TERRENO:** RICCO DI SCHELETRO,  
PREVALENTEMENTE BASALTICO

**VENDEMMIA:** A MANO, FINE SETTEMBRE  
IN CASSE DA 5 KG

**APPASSIMENTO:** 30 GIORNI IN FRUTTAIO

**FERMENTAZIONE ALCOLICA:** 30 GIORNI  
IN ACCIAIO

**AFFINAMENTO:** 18 MESI IN LEGNO DI  
VARIE DIMENSIONI

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO

**PROFUMO:** FRUTTA MATURA, SPEZIE E  
CACAO

**SAPORE:** INTENSO, CORPOSO E RICCO DI  
TANNINI

**GRADO ALCOLICO:** 14,00 %

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** CARNI  
ALLA BRACE, SELVAGGINA, BRASATI E  
FORMAGGI STAGIONATI

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 -18°C

**FORMATI BOTTIGLIA:** 750 ML, 1500ML

**GRAPE VARIETIES:** CABERNET SAUVIGNON  
CABERNET FRANCO

**AREA OF PRODUCTION:** HILLS OF RONCÀ'

**SOIL:** VOLCANIC

**HARVEST TIME:** HAND-PICKED AT THE END  
OF SEPTEMBER IN SMALL CASES OF 5 KG

**DRYING PROCESS:** 30 DAYS IN WELL-  
VENTILATED ROOMS

**ALCOHOLIC FERMENTATION:** 30 DAYS  
IN STAINLESS STEEL TANKS

**REFINING:** 18 MONTHS IN VARIOUS SIZE OF  
WOOD BARRELS

**COLOUR:** DEEP RUBY RED

**SCENT:** BLUEBERRIES, CHERRIES,  
SPICES AND COCOA

**FLAVOUR:** INTENSE, FULL-BODIED AND  
STRONG TANNIC

**ALCOHOL CONTENT:** 14,00%

**GASTRONOMIC PLATES:** : GRILLED AND  
BRAISED MEAT, GAME AND MATURE  
CHEESE

**TEMPERATURE TO BE SERVED:** 16 -18°C  
BEST OPENED ONE HOUR BEFORE SERVING

**BOTTLE SIZES:** 750 ML, 1500ML