



CABERNET IGT DELLE VENEZIE BOTTEGA 12,5% cl. 75 V13035075



Il Cabernet Igt delle Venezia è un vino robusto, di corpo e persistente al palato.

Tipologia: Cabernet Igt delle Venezia

Zona di produzione: Veneto

Vitigno: Cabernet

Sistema di allevamento: Cordone Speronato / Silvoz

Epoca della vendemmia: Prima decade di Ottobre

Resa per Ettaro: 90-110 q/Ha

Caratteristiche e processo produttivo

Le uve vengono vendemmiate generalmente verso la prima decade di ottobre e poi pigiate con diraspatura. La vinificazione avviene in rosso (il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni) e vengono effettuati rimontaggi giornalieri per l'estrazione degli aromi, del colore e dei polifenoli. Al termine della fermentazione il vino viene separato dalle vinacce, stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato. L'affinamento avviene prima in acciaio e poi in bottiglia e solo successivamente il vino viene immesso in commercio.

Caratteristiche organolettiche

Colore e aspetto: Limpidissimo. Rosso rubino intenso con leggeri riflessi aranciati.

Olfatto: Netto, caratteristico, con sentori erbacei, fruttati e speziati.

Gusto: Asciutto, corposo, giustamente tannico, fresco, armonico e con retrogusto abbastanza persistente

Caratteristiche chimiche

Alcool effettivo, % vol: 12,5%

Zuccheri, g/l Secco

Acidità totale, 5,00 g/l

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Modalità di consumo: A tavola si abbina particolarmente con i piatti di mezzo, arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura.

Bicchieri consigliato: Ballon

Canali di vendita: Distribuzione allargata

Target di consumo: Uomo/Donna 24-64 anni, livello medio.