

CABERNET SAUVIGNON



Abbinamenti

Storico nell'affrontare un filetto al sangue, caparbio con la selvaggina e affascinante con gli arrostiti.

Si addolcisce accompagnato ai formaggi stagionati tipici di tutta Italia.

Temperatura di servizio

18 - 20 C.

> DATI COMMERCIALI

Denominazione:

Cabernet Sauvignon DOC PIAVE.

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: ricorda molto la confettura di frutti rossi, quali la mora, la fragola e il lampone.

Sapore: di corpo rotondo e morbido con finale pieno e fruttato.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Cabernet Sauvignon in purezza.

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 3000

Resa uva q.li/ha: 100 q.li/ha

Epoca vendemmia: fine settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con macerazione di 20/25 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura

Affinamento: no

Durata maturazione: 60 giorni prima della commercializzazione

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70%

Estratto secco (gr/lt): 29,10

Acidità totale (gr/lt): 5,40

Ph: 3,45

Zuccheri residui (gr/lt): 4

Alcol svolto: 12,60% vol