



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## Cabernet Sauvignon Venezia Doc



Denominazione	Cabernet Sauvignon DOC Venezia
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	San Polo di Piave (TV)
Altitudine	30 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
Orientamento ed esposizione delle viti	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	120
Epoca vendemmia	Fine settembre

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso	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	acciaio/legno
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	5,20 ÷ 5,40
pH	3,35 ÷ 3,45
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,50% vol.

### CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Storico nell'affrontare un filetto al sangue, caparbio con la selvaggina e affascinante con gli arrosti. Si addolcisce accompagnato ai formaggi stagionati tipici di tutta Italia
Temperatura di servizio	18-20° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore