



Colli Euganei

Cabernet

D.O.C.



DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Euganei, Arquà Petrarca. Terreno di origine vulcanica, calcareo - argilloso.

VITIGNO:

50% Cabernet Sauvignon

50% Cabernet Franc

PRODUZIONE PER HA:

90 q.li uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Le uve vengono diraspo-pigiate e fatte fermentare con lieviti selezionati in fermentini di acciaio a una temperatura di circa 22°C per una decina di giorni. Dopo alcuni travasi all'inizio del nuovo anno viene filtrato e imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino di colore rosso rubino intenso, sapore secco e corposo e profumo erbaceo. E' un classico vino da "tutto pasto"; sposa il pollame, gli arrostiti, la cacciagione, i formaggi invecchiati e a pasta dura. Va servito a 18°C.

TENORE ALCOLICO:

13% vol