

cabernet sauvignon

IGT TREVENEZIE



Denominazione	Cabernet Sauvignon IGT Trevenezie
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	Cabernet Sauvignon
Zona ubicazione vigneti	Treviso e Pordenone
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Cappi/ha	2800
Resa q.li/ha	150
Epoca vendemmia	Metà-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	Si, appena dopo la svinatura
Affinamento	No

DATI ANALITICI

Resa do uva in vino %	70%
Acidità totale (gr/lt)	5,30 ÷ 5,50
Ph	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (gr/lt)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,5% vol

ALTRI DATI

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.