

# I CLASSICI



## AI GALLI



## CABERNET SAUVIGNON VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata

**TIPOLOGIA:** Vino rosso fermo

**UVE:** Cabernet Sauvignon 100%

**PROVENIENZA:** Pramaggiore, vigneti di proprietà

**ALTITUDINE:** 25-40 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** Medio impasto, argilloso

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3.500 ceppi per ettaro

**RESA DELLE UVE:** 120 quintali per ettaro

**VINIFICAZIONE:** Ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Cabernet Sauvignon. La fermentazione avviene a contatto con le proprie bucce in serbatoi di acciaio per un periodo di 8-10 giorni alla temperatura controllata di 24-26 °C. Dopo la svinatura il vino è posto in serbatoi di cemento per 10-12 giorni dove ha luogo la fermentazione malolattica. In seguito affina sulle fecce nobili per circa 6 mesi prima di procedere all'imbottigliamento.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosso acceso e brillante, con sfumature violacee. Profumo intenso e, su uno sfondo delicatamente erbaceo, esprime piacevoli note vegetali e fruttate. Gusto asciutto e ben strutturato, manifesta molta freschezza, un tannino elegante ed una grande morbidezza.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Duttile e versatile all'abbinamento, accompagna con disinvoltura una grande varietà di piatti, dai salumi tipici veneti ai primi piatti saporiti e secondi a base di carne.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C

**CONSERVAZIONE:** 3/4 anni

**BTG PER CARTONE:** 6

**FORMATO:** 75 cl

### Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA  GL VETRO UVAG	CAPSULA  C/PVC PVC	TAPPO  FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

# AI GALLI