

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