



## CABERNET

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### VITIGNI

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

### NOTE GUSTATIVE

#### VISTA

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei evidenti.

#### OLFATTO

Vino giovane dal profumo intenso, fresco, dolce e fruttato con leggero vegetale. Elegante la nota floreale con sentori di viola.

#### GUSTO

Si presenta morbido e leggero con un'acidità equilibrata e buona sapidità. Il finale è asciutto e persistente.

**ACIDITÀ** 5 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 5 g/l

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13% Vol.

### VINIFICAZIONE

**RESA** 140 q.li/Ha

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre.

#### TEMPO DI MATURAZIONE SULLE BUCCE

Le uve, pigiate e diraspate, vengono poste nelle vasche di macerazione per un periodo compreso tra 8 e 10 giorni durante i quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, follature e délestage.

#### FERMENTAZIONE

Alla svinatura il vino viene fermentato a temperatura controllata.

#### AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per il 90%, in botti per il 10%.

### ZONA DI PRODUZIONE

#### UBICAZIONE

Nella zona collinare di Conegliano alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.

**ALTIMETRIA** 270 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** Nord - Sud

#### TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso di medio impasto.

#### DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante/Ha

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

### CONSIGLI E FORMATI

#### ABBINAMENTI

Si abbina a primi piatti robusti e secondi piatti di carni leggere e a bolliti.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

#### BICCHIERE

Balloon.

#### CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro i due anni. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

#### FORMATI

Bottiglia da 75 cl.