



CABERNET

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

REBSORTEN

Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Leuchtend rubinrote Farbe mit deutlichen, violetten Reflexen.

GERUCH

Ein junger Wein, intensiv, frisch, süß und fruchtig, mit leicht pflanzlichem Hintergrund. Elegante, blumige Note, die an Veilchen erinnert.

GESCHMACK

Am Gaumen weich und leicht, von ausgewogener Säure und angenehmer Schmackhaftigkeit. Im Finale trocken und lang anhaltend.

SÄURE 5 g/l

RESTZUCKER 5 g/l

ALKOHOL 13% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 140 q/ha

LESEPERIODE

Erste Oktoberwoche.

MAISCHESTANDZEIT

Die entrappten und zerdrückten Trauben bleiben für 8 - 10 Tage in eigenen Maischebehältern, wo sie abwechselnd Remontage, Umfüllung und Délestage unterzogen werden.

GÄRUNG

Nach dem Abstich wird der Wein bei kontrollierter Temperatur vergoren.

AUSBAU

Im Stahltank zu 90%, im Fass zu 10%.

ANBAUGEBIET

LAGE

Colline di Conegliano, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso.

SEEHÖHE 270 m ü.d.M.

EXPOSITION Nord - Süd

BODENBESCHAFFENHEIT

Mittelschwerer Tonboden.

PFLANZDICHT

5.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Guter Begleiter zu kräftigen Vorspeisen und Fleisch in milder Zubereitung oder gekocht.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Ballonglas.

LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten in den ersten zwei Jahren. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.