



Dati analitici:

Grado alcolico: **12%**
 Residuo zuccherino: -
 Acidità totale: **5,5‰**
 Estratto secco totale: **20‰**
 Pressione: -

Uvaggio:

Cabernet 100%.

Zona di produzione e clima:

Uve provenienti da vigneti situati nella fascia pedecollinare dell'Asolano. Esposti a sud, ad un'altitudine che si attesta intorno ai 100m s.l.m., i vigneti ricevono un'importante protezione climatica dai colli Asolani che si posizionano ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est. Il terreno è di medio impasto, con una buona componente argillosa.

Resa:

160 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: circa 5-6 kg.

Vendemmia:

Tardiva, per garantire il raggiungimento di un adeguato livello di maturazione.

Vinificazione:

Dopo essere state conferite in cantina e diraspate, le uve Cabernet vengono sottoposte a macerazione a cappello sommerso per alcuni giorni in vinificatori di piccole dimensioni. Successiva maturazione per alcuni mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento in vasca è seguito da un breve periodo di riposo in bottiglia prima della messa in commercio del prodotto.

Profilo organolettico:

Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso e caratteristico, erbaceo con note di ciliegia selvatica. Sapore pieno, armonico, vellutato di corpo, gradevole.

Abbinamento:

Si rivela particolarmente adatto all'abbinamento con arrostiti e selvaggina.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
 Cartoni da 12 bottiglie.
 Pallet EPAL da 50 cartoni (5 strati) o 60 cartoni (6 strati).