



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 intenso. Al naso aromi di frutta a bacca scura essiccati, accompagnati da una leggera nota di eucalipto. Il palato è molto generoso, con note di amarena sostenuta da una buona struttura e acidità.

Abbinamento:

Di buon corpo, si abbina bene a secondi di carne importanti, come selvaggina in salmì o brasati.

Formato e imballo:

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