



CARATTERISTICHE

Denominazione: Colli Berici Doc Cabernet

Vitigno: 100% Cabernet Franc

Zona di produzione: Veneto, Vicenza, Colli Berici

Anno di vendemmia: 2011

Vinificazione: Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni a temperatura controllata di 10-25°C.

Affinamento: In botti di rovere da 40 hl per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso. Aroma di frutti a bacca rossa con nota di sottofondo erbacea. Struttura media con morbida componente tannica e un finale persistente.

Abbinamento: Grigliate di carne, salumi e formaggi.

Produzione: 20000 bottiglie (750ml)

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 13,5%

Zuccheri: 1g/l

Data di rilascio: Aprile 2013

Acidità totale: 6g/l

Estratto netto: 29,5g/l

Resa per ettaro: 80 hl

Sistema di allevamento: Spalliera a Cordone Speronato on 7000 viti per ettaro

Bicchiere: Vino rosso medio

FEATURES

Denomination: Colli Berici Doc Cabernet

Varietal: 100% Cabernet Franc

Production zone: Veneto, Vicenza, Berici Hills

Vintage: 2011

Vinification: Fermentation in stainless steel for about 10 days at 20-25°C.

Maturation: Aging in oak 40 hl barrels for 12 months.

Tasting notes: Deep red colour. Flavour of red-berry fruits with a leafy hint. Medium concentrated palate and soft tannins with a lingering finish.

Food pairing: with grilled meat, cold cuts and cheeses.

Production: 20000 bottles (750ml)

Closure: Cork

Serving temperature: 18-20°C

Alcohol: 13,5%

Residual sugar: 1g/l

Release date: April 2013

Total acidity: 6g/l

Net extract: 29,5g/l

Yield per hectare: 80 hl

Training system:

Suggested glass: Medium-bodied red wine

RICONOSCIMENTI - AWARDS

Gambero Rosso 2 bicchieri/glasses

