

*Corte
Vittorio*

CABERNET

Indicazione Geografica Tipica

Veneto



TIPOLOGIA

Rosso Fermo.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
Zona di coltivazione:	Colli Berici e Colli Euganei, provincia di Padova e Vicenza.
Tipologia del terreno:	argilloso - calcareo di origine vulcanica.
Sistema di allevamento:	Guyot e Cappuccina.
Altitudine:	da 30 a 200 m s.l.m.
Densità ceppi/ha:	densità media 3500 ceppi.
Resa per ettaro:	circa 170 ql. /ha.
Vendemmia:	raccolta manuale dell'uva a maturazione fisiologica.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione:	macerazione prefermentativa delle uve a 10°C per circa 3 - 4 giorni, fermentazione alcolica tramite lieviti selezionati a temperatura controllata; durante tale processo viene eseguita l'operazione di delestage per togliere i vinaccioli responsabile dell'amaro.
Inoculo:	Malo-lattica se non avvenuta si inocula con batteri selezionati.
Affinamento:	acciaio.
Affinamento in bottiglia:	minimo 3 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore:	rosso rubino intenso, con riflessi violacei;
Profilo olfattivo:	al naso la nota erbacea si fonde con frutta rossa come il ribes e la mora;
Gusto:	sapore asciutto e pieno, piacevolmente morbido;
Gastronomia:	è un vino adatto per accompagnare piatti importanti di carni rosse, selvaggina e cacciagione;
Suggerimenti utili:	mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per 2-3 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura ottimale di servizio: 18° - 20°

Gradazione:	12,5 % vol.
Residuo Zuccherino:	4 gr. /lt.
Acidità Tot.:	5,2 gr. /lt.