



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENEZIA

Denominazione di Origine Controllata CABERNET SAUVIGNON



Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: territorio DOC Venezia

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3900 ceppi/ha

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: l'uva, maturata secondo la tecnica DMR (Doppia Maturazione Ragionata, tecnica viticola che permette tramite il taglio del capo a frutto a maturazione dell'uva quasi avvenuta, un appassimento di una parte dei grappoli) viene fatta macerare per circa 10, 12 giorni, dopo un'attenta diraspatura. A colore ottimale raggiunto, si procede alla svinatura. La maturazione del vino avviene in vasche d'acciaio per circa 6 mesi, durante i quali avviene la fermentazione malolattica.

Residuo zuccherino: 4 gr/L

Gradazione alcolica: 13% vol

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso. Profumo di mirtillo rosso, mora, confettura di ciliegia, caffè, pepe ed erbe aromatiche. Sapore asciutto, pieno, complesso, di ottimo volume, con un persistente retrogusto.

Abbinamenti: vino dotato di buona versatilità, si può consumare a tutto pasto, in abbinamento ai primi piatti con ragù di carne, oppure con carni di maiale, vitello, coniglio e pollame, con piatti a base di funghi o formaggi a medio invecchiamento.

Servire a 19-20°C