



Cabernet Sauvignon

Scheda Tecnica



BONOTTO DELLE TEZZE

Vitigno

100% Cabernet Sauvignon.

Denominazione

Veneto - Indicazione Geografica Tipica.

Notizie sul Cabernet Sauvignon

Il Cabernet Sauvignon, vitigno cosmopolita, nelle terre del Piave dimostra la sua vocazione a produrre vini eleganti e di buona struttura, di piacevole bevibilità.

Caratteristiche del terreno

Terreni facenti parte del terrazzo alluvionale del fiume Piave, caratterizzato dalla presenza di ghiaie, spesso affioranti, ricoperte da un'esigua fascia di sedimenti a media granulometria. Nella coltivazione di queste vigne si mettono in pratica tutte le più recenti conoscenze agronomiche per una viticoltura più moderna e sostenibile.

Sistema di allevamento e resa per ettaro

Vigneti policlonali a controspalliere con potatura a Gujot corto, 100 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia

Selezione manuale a fine agosto e raccolta tra fine settembre e l'inizio di ottobre.

Vinificazione

Fermentazione in acciaio secondo il metodo Eureka in grado di esaltare al massimo i profumi primari dell'uva e di conferire maggiore eleganza e nobiltà del gusto. Una moderna tecnologia a servizio della qualità del vino.

Caratteristiche organolettiche e temperatura di servizio

Colore rosso rubino a volte carico, brillante. Sentori di frutta rossa matura con note speziate dovute ai nobili tannini presenti. Servire a circa 16-18 °C.

Dati analitici

Alcool: 12% vol Acidità totale: 5,00 g/l pH: 3,70