

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Il Colle

Cabernet igt

Veneto igt



Proprietà	Famiglia Ceschin
Inizio attività	1978
Vitivinicoltura	Convenzionale e Biologica
Ettari	50
BTG prodotte	450.000



CABERNET IGT

Vino rosso

Annata s.a.

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Veneto igt

Vitigni Cabernet Sauvignon

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Cabernet Sauvignon 100%

Vinificazione Sosta sulle bucce per circa 5 giorni e pressatura soffice dell'uva. Fermentazione per circa 8 - 10 giorni in acciaio a una temperatura controllata di 22 - 24° C.

Suolo L'uva cresce nelle colline trevigiane, su terreni argillosi, dove la resa è bassa. Prima dell'invasatura viene effettuato un diradamento dei grappoli che favorisce una surmaturazione dell'uva in pianta e il raggiungimento di un'adeguata maturità fenolica. La carica polifenolica al momento del raccolto risulta molto alta e permette una forte concentrazione aromatica e un processo produttivo semplice.

Abbinamento Si abbina carni rosse e piatti di selvaggina. Da provare l'accompagnamento con i formaggi.

Vista Di un ammaliante color rosso rubino con riflessi violacei, si arricchisce di riflessi granati con l'invecchiamento.

Olfatto I profumi sono quelli dei frutti di bosco e fieno, che evolvono con il tempo in sentori più complessi che vanno dalla frutta matura alle spezie.

Gusto È un vino corposo, con una buona struttura e un buon grado alcolico; persistente. Ottimo da giovane, migliora con il tempo e l'affinamento in bottiglia.

Affinamento Viene poi travasato e lasciato riposare per 6 mesi in vasche di acciaio a una temperatura di circa 15 - 16° C. In primavera, viene filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

Sesto d'impianto 2800-3200 ceppi/ha

Resa per ettaro 75-80 hl/ha

Tipologia lieviti Selezionati

Acidità totale 5-5,5 gr/lit

Grado alcolico 12,50% vol

Temperatura di servizio 16°C-18°C