

VINI CA' DEL BORGO



CABERNET

Denominazione Cabernet IGT Trevenezie.

Il vitigno Cabernet Sauvignon 50% e Cabernet Franc 50%.

I vigneti I vigneti sono situati nei possedimenti di Scodovacca e Villa Vicentina, su terreni rigorosamente argillosi. L'età media degli impianti è di 20 anni.

La vendemmia Svolta durante la seconda settimana di settembre.

La vinificazione Dopo la raccolta le uve vengono soltanto diraspate e mandate a fermentare a contatto con le bucce per un periodo di circa 8 giorni a temperatura controllata. La separazione dalle bucce avviene grazie ad una pressatura soffice ed il vino ottenuto sosta in contenitori inox fino a ricevere diversi travasi. Rimarrà lì per un periodo di alcuni mesi, al fine di poter esprimere al meglio tutte le proprie caratteristiche di finezza ed armonia.

Il colore Rosso rubino intenso dai riflessi spiccatamente violacei.

Il profumo Ricco di gradevoli sfumature, tra cui prevalgono quelle erbacee tipiche dei vitigni.

Il sapore Rispecchia le stesse sensazioni riscontrate al profumo, fresche ed erbacee, con una lunga persistenza al palato.

Gli abbinamenti Vino da selvaggina, carni arrostiti e alla griglia. Ottimo con tutti i formaggi. Servirlo a 16-18°C.

La durata L'apice qualitativo va da uno a tre anni dall'imbottigliamento.

Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	12,5 %
Zuccheri Residui	3,5 g/l
Acidità Totale	5,00 g/l
Estratto Secco Netto	26,0 g/l



0,75 l