

WEINE CA' DEL BORGO



CABERNET

Bezeichnung Cabernet IGT Trevenezie.

Die Rebsorte Cabernet Sauvignon 50% und Cabernet Franc 50%.

Die Weinberge Die Weinberge liegen in den Ländereien von Scodovacca und Villa Vicentina, auf ausschließlich lehmhaltigen Böden. Das Durchschnittsalter der Anlagen beträgt 20 Jahre.

Die Weinernte Die Ernte findet in der zweiten Septemberwoche statt.

Die Weinherstellung Nach der Ernte werden die Trauben nur entrappt und in Kontakt mit den Schalen für einen Zeitraum von etwa 8 Tagen bei kontrollierter Temperatur gären gelassen. Die Trennung von den Schalen erfolgt durch eine sanfte Pressung und der daraus erhaltene Wein ruht anschließend in Edelstahlbehältern, bis er mehrfach umgefüllt wird. Der Wein ruht dort für einige Monate, um all seine Eigenschaften an Eleganz und Ausgewogenheit bestmöglich entwickeln zu können.

Die Farbe Intensives Rubinrot mit deutlich hervorstechenden violetten Reflexen.

Der Duft Reich an angenehmen Geruchsnuancen, unter denen die typisch fruchtigen und grasigen Noten der Weinstöcke hervorstechen.

Der Geschmack Er spiegelt die gleichen Empfindungen der Geruchsnote wider. Frisch und grasig mit einem langen Abgang am Gaumen.

Empfohlene Speisen Wein für Wild, gebratenes und gegrilltes Fleisch. Hervorragend mit allen Käsesorten. Serviertemperatur bei 16-18°C.

Die Haltbarkeit Der Höhepunkt der Qualität wird nach einem bis drei Jahren nach der Abfüllung erreicht.

Die technischen Daten

Alkoholgehalt	12,5 %
Restzucker	3,5 g/l
Gesamtsäure	5,00 g/l
Netto-Trockenextrakt	26,0 g/l