

# CABERNET SAUVIGNON DOC FEUDO DELLA REGINA

Vino ottenuto da uve Cabernet DOC Montello e Colli Asolani raccolte in terreni altamente vocati e di collina.

**Zone di produzione:**

Vigneto Virginia.

Le modeste escursioni termiche e la buona esposizione permettono un'ottima maturazione dell'uva.

**Altitudine:**

ca. 130 m. s.l.m.

**Tipologia di terreno:**

Tendenzialmente argilloso, ben drenato e ricco di scheletro.

**Sistema di coltivazione:**

Guyot.

**Ceppi per ettaro:**

4500.

**Epoca di vendemmia:**

Seconda decade di ottobre.

**Metodo di produzione:**

Vino ottenuto con diraspa-pigiatura, seguito da macerazione per 10 giorni. La conservazione, per 12 mesi, in botti di rovere da 2500 lt.

**Affinamento:**

in bottiglia per 8 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore rosso con riflesso violaceo.

Profumo intenso, con sentori di frutta rossa di sottobosco e in particolare di ciliegia selvatica, tipica dei Colli Asolani. Al gusto è secco, caldo, pieno, di moderata tannicità.

**Abbinamento gastronomico:**

Adatto a piatti importanti a base di carni rosse e in umido.

**Cucina Asolana: Quaglia ripiena alle castagne della Valcavasia con polenta.**

**Temperatura di servizio:**

18° C

**Dati tecnici:**

Alcool: 12,5% vol.

Acidità: 5 g/lt.

Estratto netto: 27 g/lt.



**AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO**

Tel 0423. 949015 - Fax 0423. 949928

email: info@dalbellovini.it - www.dalbellovini.it