

Cabernet Sauvignon

DOC Asolo Montello

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

Zona 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:

4.500

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di ottobre.

Metodo di produzione:

Vino ottenuto con diraspata-pigiatura, seguito da macerazione per 10 giorni. Il vino viene poi conservato in serbatoi di acciaio inox

Affinamento:

in bottiglia per 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso con riflesso violaceo.

Profumo intenso, con sentori di frutta rossa di sottobosco 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 13% vol.

Acidità 5 g/lit

Estratto netto 34 g/lit

