

# CABERNET SAUVIGNON

DOC Montello Colli Asolani



Il Cabernet Sauvignon è il vitigno più diffuso nella zona di Venegazzù (piccola frazione ai piedi della collina del Montello - 50 km a Nord di Venezia), dove è stato piantato all'inizio del secolo scorso proprio ad opera del Conte Loredan.

Noi infatti lo coltiviamo da oltre 70 anni come parte del nostro Venegazzù. Un vino fresco, con caratteristici sentori di frutta rossa ed erbe aromatiche. Si accompagna bene a carni, formaggi, minestre, risotti ed anche al baccalà (tipico piatto veneto).

2015	
<b>Vitigni:</b>	Cabernet Sauvignon 100 %
<b>Ubicazione vigneti:</b>	Montello – Alta Marca Trevigiana
<b>Suolo:</b>	terreno “rosso” ricco del ferretto tipico del Montello, con una buona componente argillosa.
<b>Altitudine vigneti:</b>	110 metri s.l.m..
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone Speronato e Guyot
<b>Ceppi medi per ettaro:</b>	4.800 ceppi per ettaro
<b>Resa media per ettaro:</b>	85 quintali
<b>Periodo di vendemmia:</b>	Prima settimana di ottobre
<b>DATI ENOLOGICI</b>	
<b>Vinificazione:</b>	in vasche di acciaio inox
<b>Fermentazione malolattica:</b>	Completamente svolta
<b>Affinamento:</b>	40% in grandi botti di rovere e 60% in acciaio
<b>Bottiglie prodotte:</b>	n. 30.000
<b>Uscita sul mercato:</b>	01/02/18
<b>Resa di uva in vino:</b>	70 %
<b>Dati analitici del vino</b>	Acidità totale: 5,78 g/l pH: 3,78 Zuccheri residui: 0,8 g/l Alcol svolto: 13,30% vol.