

Cabernet

Vino Rosso

Denominazione d'origine controllata

STORIA

La cultura della vite sui Colli Berici è antichissima, risalenti all'Età del bronzo (circa 3000 a.C.).

CARATTERISTICHE

Il Cabernet di Montruglio è un vino che migliora con la maturazione. Il suo colore è un **rosso rubino intenso**. Favolosa la sua pulizia olfattiva, con un richiamo di frutti di bosco a bacca piccola (fragola, lampone, ribes).

OTTENIMENTO DEL VINO

La vinificazione del Cabernet di Montruglio segue gli schemi classici di vinificazione in rosso per **vini di pregio**. Le uve, raccolte a mano al massimo grado di maturazione, vengono diraspate, enzimate e lasciate macerare mediamente per circa 10 giorni a una temperatura tra i 25° e i 30° C.

VALUTAZIONE GUSTATIVA

Ricco di colore, in bocca si sente la cremosa viscosità della sua personalità. Ottimale l'equilibrio del sapore. Si accompagna molto bene con diversi piatti, ma predilige in particolare carni in umido, specialmente coniglio e pollame. Da servire a 18°-20°.



Cabernet

DENOMINAZIONE: Colli Berici DOC Cabernet

ZONA: Comune di Mossano (VI), località Montruglio

GIACITURA: Collina, 50/80 mt s.l.m

ESPOSIZIONE: Sud, sud-ovest

TERRENO: Calcereo sedimentario

VARIETA': Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

ETA' DEL VIGNETO: 32 anni l'impianto del Franc, 12 quello del Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a Casarsa il Franc, a Sylvoz il Sauvignon

RESA PER ETTARO: 10000 kg

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol

TENORE ZUCCHERINO: 22,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5 g/l

PH: 3,60



VILLA DI MONTRUGLIO