



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

CABERNET SAUVIGNON DEL VENETO IGT

TIPIČNA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (IGT).



∞ ◆ **KLASIFIKACIJA:**

Tipična oznaka zemljopisnog podrijetla (IGT).

∞ ◆ **SORTE GROŽĐA:**

Cabernet sauvignon.

∞ ◆ **TLA:**

Uzgaja se na različitim tlima, ali preferira teška ili skeletna tla. Prevladava ravničarski položaj (70%) i manjim dijelom prvi brežuljak (30%).

∞ ◆ **ALKOHOL:**

12,5% vol

∞ ◆ **REGIJA PODRIJETLA:**

Regija Veneto – sjeverna Italija.

∞ ◆ **NAČIN PROIZVODNJE:**

Grožđe se bere kada je potpuno zrelo. Podvrgavaju se tradicionalnoj vinifikaciji uz više ili manje produljenu maceraciju (nekoliko dana) na kontroliranoj temperaturi. Prosječno razdoblje sazrijevanja varira između 6–12 mjeseci.

∞ ◆ **SENZORSKA ANALIZA:**

Boja je intenzivno crvena s ljubičastim odsjajima. Miris je intenzivan, ugodan s tipično zeljastom notom posebno kod mladih tipova. Starenjem sekundarne arome postaju obogaćene do klasičnog "goudrona". Okus je pun, suh, srednje intenzivnog tijela. Okrugla i s dobrim balansom.

∞ ◆ **PUNJENJE U BOCE:**

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ **PREPORUKA UZ JELA:**

Vrlo se dobro prilagođava jelima od mesa i divljači, suhomesnatim proizvodima i zrelim sirevima. Poslužite na podrumskoj temperaturi 18–20 °C.

∞ ◆ **LOGISTIČKI PODACI:**

Paleta Parolvini 0,75 - 105 karton (5 slojeva po 21 karton svaki) - Jedinica po paleti: 630 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com