



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

CABERNET SAUVIGNON DEL VENETO IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Типичное географическое указание (IGT).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Каберне Совиньон.

ПОЧВЫ:

Выращивается на разных почвах, однако предпочитает тяжелые или скелетные почвы. Преобладающее расположение — равнина (70%) и в меньшей степени нижняя часть холмов (30%).

КРЕПОСТЬ:

12,5% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Регион Венето – Северная Италия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград собирают, когда он полностью созреет. Они проходят традиционную винификацию с более или менее длительной мацерацией (несколько дней) при контролируемой температуре. Средний период созревания колеблется в пределах 6–12 месяцев.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Цвет насыщенно-красный с фиолетовыми отблесками. Аромат интенсивный, приятный, с типично травянистыми нотками, особенно у молодых сортов. С выдержкой вторичные ароматы обогащаются до классического «гудрона». Вкус полный, сухой, со среднеинтенсивным телом. Круглый и с хорошим балансом.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Он очень хорошо сочетается с блюдами из мяса и дичи, колбасными изделиями и зрелыми сырами. Подавать при температуре погреб 18–20 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Паллет Parolvini 0,75 - 105 коробки (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 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