



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

CABERNET SAUVIGNON TERRE SICILIANE IGP

ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (PGI).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (PGI).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Cabernet sauvignon najmanje 85%; dopušteno do 15% ostalih sorti crnog grožđa.

∞ ◆ TLA:

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

∞ ◆ ALKOHOL:

14% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Regija Sicilija – južna 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 klasičnim goudronom. 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 16–18 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Marin - 95 kartona (5 slojeva po 19 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 570 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 779 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