



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

CABERNET SAUVIGNON TERRE SICILIANE IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Protetta (IGP).

∞ ◆ **UVE:** _____

Cabernet Sauvignon almeno 85%; fino al 15% di altri vitigni a bacca nera ammessi.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Viene coltivato in terreni diversi, predilige comunque i terreni pesanti o ricchi di scheletro. La giacitura prevalente è la pianura (70%) ed in misura minore la prima collina (30%).

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

14% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Regione Sicilia – Italia meridionale.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Le uve sono raccolte a maturazione completa. Subiscono una vinificazione tradizionale con macerazione più o meno prolungata (alcuni giorni) a temperatura controllata. Il periodo di maturazione medio varia tra 6–12 mesi.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Il colore è rosso intenso che assume riflessi violacei. Il profumo è intenso, gradevole con una nota tipicamente erbacea specie nelle tipologie giovani. Con l'invecchiamento i profumi secondari si arricchiscono fino al classico goudron. Il sapore è pieno, asciutto, di corpo medio intenso. Rotondo e con buon equilibrio.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Si adatta molto bene a piatti di carne e selvaggina, salumi e formaggi stagionati. Servire a temperatura di cantina 16–18 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Marin - 95 cartoni (5 strati per 9 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 570 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm
- Peso complessivo: 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