



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

CABERNET SAUVIGNON TERRE SICILIANE IGP

ЗАЩИЩЕННОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (PGI).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Защищенное географическое указание (PGI).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Каберне Совиньон не менее 85%; допускается до 15% других сортов черного винограда.

ПОЧВЫ:

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

КРЕПОСТЬ:

14% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Сицилийский регион – Южная 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 16–18 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Marin - 95 коробок (5 слоёв по 19 коробок каждый) - Единиц на паллете: 570 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 779 kg