



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

CABERNET SAUVIGNON VENETO IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:**

Indicazione Geografica Tipica (IGT).

∞ ◆ **UVE:**

Cabernet Sauvignon.

∞ ◆ **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:**

12% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:**

Regione Veneto – Italia settentrionale.

∞ ◆ **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 da 6–12 mesi.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:**

Il colore è rosso brillante, 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 di 18–20 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:**

Pallet Villa D'Adige - 125 cartoni (5 strati per 25 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 750 - Dimensioni: 120 x 80 x 170 cm - Peso complessivo: 898 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