



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

CABERNET DEL VENETO IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



∞ ◆ **KLASSIFIKATION:**

Typische geografische Angabe (IGT).

∞ ◆ **REBSORTEN:**

Cabernet.

∞ ◆ **BÖDEN:**

Sie wird auf unterschiedlichen Böden angebaut, bevorzugt jedoch schwere oder skelettartige Böden. Der Standort ist die Ebene (70 %) und in geringerem Maße der erste Hügel (30 %).

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:**

12% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:**

Region Venetien – Norditalien.

∞ ◆ **HERSTELLUNGSVERFAHREN:**

Die Trauben werden bei voller Reife geerntet. Sie durchlaufen eine traditionelle Weinbereitung mit einer mehr oder weniger langen Mazeration über mehrere Tage bei kontrollierter Temperatur. Die durchschnittliche Reifezeit variiert zwischen 6 und 12 Monaten.

∞ ◆ **SENSORIK:**

Die Farbe ist ein intensives Rot, das violette Reflexe annimmt. Der Duft ist besonders bei den jungen Sorten intensiv, angenehm mit einer typisch kräuterigen Note. Mit der Reifung bereichern sich die Sekundäraromen zum klassischen „Goudron“. Der Geschmack ist voll, trocken und mittelkräftig. Rund und mit guter Balance.

∞ ◆ **ABFÜLLUNG:**

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ **SPEISEEMPFEHLUNGEN:**

Er passt sehr gut zu Fleisch- und Wildgerichten, Wurstwaren und reifem Käse. Bei einer Temperatur von 18–20 °C servieren.

∞ ◆ **LOGISTIKDATEN:**

Pallet Parolvini 1.5L - 64 Kartons (4 Lagen mit jeweils 16 Kartons) - Einheiten pro Palette: 384 - Abmessungen: 120 x 80 x 156 cm - Gesamtgewicht: 832 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