



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

CABERNET DEL VENETO IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Типичное географическое указание (IGT).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Каберне.

ПОЧВЫ:

Выращивается на разных почвах, однако предпочитает тяжелые или скелетные почвы. Местоположение – равнина (70%) и в меньшей степени первый холм (30%).

КРЕПОСТЬ:

12% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Регион Венето – Северная Италия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград собирают, когда он полностью созреет. Они проходят традиционную винификацию с более или менее продолжительной мацерацией, в течение нескольких дней, при контролируемой температуре. Средний период созревания варьируется от 6 до 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 18–20 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Pallet Parolvini 1.5L - 64 коробок (4 слоя по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 384 - Размеры: 120 x 80 x 156 cm - Общий вес: 832 kg