



“Pramonte” Collezione Cabernet Sauvignon IGT Veneto

ROTWEINE



Alkohol: 13,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Der Weinberg La Pra liegt im typischen Hügelgebiet der östlichen Seite des Gardasees.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon (100%). Der Anbau erfolgt nach traditioneller Spalier- oder Dachlaubenerziehung.

Boden: Moränischer steiniger Boden.

Weinbereitung und Herstellung: Die Trauben werden nach der Lese für mehrere Tage getrocknet und anschließend leicht gepresst. Die Gärung erfolgt mit Schalenkontakt für 6-7 Tagen unter ständiger Temperaturkontrolle (20-22°C.) in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Danach reift der Wein für etwa ein Jahr in Eichenholzfässern.

Beschreibung: Trockener Rotwein, körperreich, kräftig und elegant.

Farbe: Intensives rubinrot, zum granatrot neigend.

Duft: Im Bouquet zeigt sich deutlich der Cabernet Sauvignon mit den typischen Aromen von kleinen schwarzen Beeren sowie leicht würzigen Noten.

Geschmack: Trocken, rund und samtig.

Trinktemperatur: 18-19°C.

Lagerung: Er kann 3-4 Jahre nach der Weinlese lagern. Er soll in einem gut gelüfteten, trockenen und dunklen Raum gelagert werden.

Serviovorschlag: Dieser Wein eignet sich zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild und reifen Käsesorten.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,25 g/l

Zucker: 8,50 g/l

SO2 gesamtmenge: 87 mg/l

Freies SO2: 28 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 28,4 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,38 g/l



CANTINE LENOTTI

Via S.Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744
info@lenotti.com