



## “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.

**Servievorschlag:** 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

