



“Pramonte” Collezione Cabernet Sauvignon IGT Veneto

VINI ROSSI



Alcool: 13,5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Vigneto “La Pra” sito nelle colline della riva orientale del Lago di Garda.

Uve: Da uve rosse Cabernet Sauvignon (100%) appassite in casse per un breve periodo. Sistema di coltivazione: tradizionale a pergola e spalliera.

Composizione del suolo: Terreni ghiaiosi di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 6-7 giorni a temperatura controllata (20-22°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, invecchiamento in botti di legno di rovere per un anno, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino rosso secco, corposo ed intenso, ammorbidito dal periodo di invecchiamento in botte.

Colore: Rosso rubino intenso, tendente al granato.

Profumo: Tipico ed intenso, fragrante e lievemente etereo.

Sapore: Asciutto, corposo e vellutato.

Temperatura di servizio: Da servire a temperatura ambiente (18-19°C).

Conservazione: Può invecchiare fino a 3-4 anni dalla vendemmia. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Vino per piatti saporiti: arrostiti, carni ai ferri, cacciagione e formaggi stagionati.

DATI TECNICI:

Acidità Totale: 5,25 g/l

Zucchero: 8,50 g/l

SO2 totale: 87 mg/l

SO2 libera: 28 mg/l

Estratto secco netto: 28,4 g/l

Acidità volatile: 0,38 g/l