



## “Terra di Prà” 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