

“Pramonte”

Collezione Cabernet Sauvignon

Veneto IGT Rosso



Alkohol: 13,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Der Weinberg "La Pra" liegt im typischen Hügellgebiet 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.

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

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO ₂	Freies SO ₂	Netto Trockenextrakt
9.00 g/l	5.25 g/l	0.35 g/l	87 g/l	28 g/l	28.4 g/l

CANTINE LENOTTI SRL

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

WWW.LENOTTI.COM

INFO@LENOTTI.COM