

# “Pramonte”

## Collezione Cabernet Sauvignon

### Veneto IGT Rosso



**Alcool:** 13,5% vol.

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

**Uve:** Da uve rosse Cabernet Sauvignon (100%) appassite in cassette 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.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO <sub>2</sub> Totale	SO <sub>2</sub> Libera	Estratto Secco
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](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)