

Saint Valery

CABERNET SAUVIGNON

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VARIETA' DELLE UVE
Cabernet Sauvignon.

VIGNETO
Sistema di allevamento: doppia cortina.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO
Medioimpasto di origine morenica,
calcareo/argilloso e sassoso.
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA
Prima decade di ottobre.

RESA
Uva: 120 q.li/Ha

VINIFICAZIONE
Pigiatura soffice, vinificazione in rosso
a cappello sommerso con rimontaggi
periodici giornalieri a temperatura
controllata (20-22°C).
Conservazione in serbatoi inox
termocondizionati.
Imbottigliamento in linea sterile,
tappatura sottovuoto.

DATI ANALITICI*
Grado alcolico: 12,5 % vol.
Estratto secco netto: 24 g/l
Zuccheri riduttori: 5 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 60-70 g/l

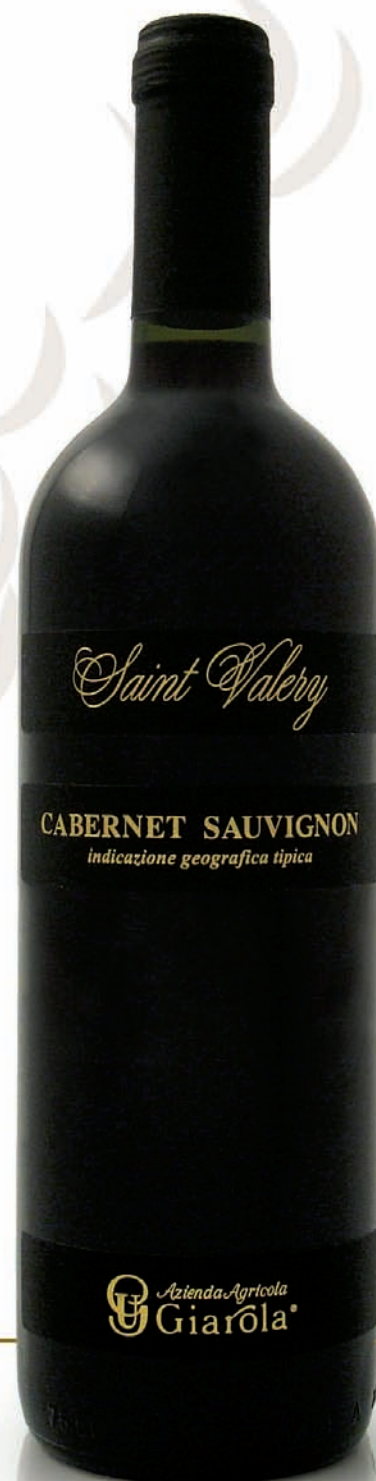
**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Colore: rosso rubino.
Profumo: vinoso, intenso, delicato con
sentori di vaniglia.
Sapore: sapido e armonico.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di
accompagnare a carni bianche, arrosti
e grigliate.
Note di servizio: servire alla
temperatura di 16-18°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti,
sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda
dei lotti di imbottigliamento.



Azienda Agricola
Giarola®

di Giarola Umberto s. agricola s. - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Sona (Verona)
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 6099205 - info@vinigiarola.com - www.vinigiarola.com