

# Cabernet Sauvignon

## DEL VENETO

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: 70 q.li/Ha

**VINIFICAZIONE**  
Pigiatura soffice, vinificazione in rosso  
a cappello sommerso con rimontaggi  
periodici giornalieri a temperatura  
controllata (20-22°C).  
Maturazione: minimo 12 mesi in  
barrique di rovere francese.  
Imbottigliamento in linea sterile,  
tappatura sottovuoto.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
3 mesi circa

**DATI ANALITICI\***  
Grado alcolico: 13% vol.  
Estratto secco netto: 26 g/l  
Zuccheri riduttori: 5 g/l  
Acidità totale: 5,4 g/l  
Anidride solforosa totale: 40-60 mg/l

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

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

**CONSIGLI DEL PRODUTTORE**

Abbinamento: si consiglia di  
accompagnare a carni rosse di  
cacciagione o selvaggina.  
Ottimo se accompagnato a formaggi  
non piccanti.  
Note di servizio: stappare almeno  
un'ora prima del consumo, 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®**

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy  
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - [www.vinigiaraola.com](http://www.vinigiaraola.com) - [info@vinigiaraola.com](mailto:info@vinigiaraola.com)