

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 - info@vinigiaraola.com