



LE MANZANE®

CABERNET

Veneto IGT Cabernet



PROFILO:

FRUTTATO	● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ●
CORPO	● ● ● ● ●
TANNICITÀ	● ● ● ● ●



BALLOON



16-18 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



5/6 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



12,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



5-7

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,2

ACIDITÀ
TOTALE
(G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Veneto

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Altitudine vigneti fino a 150 metri s.l.m. impianto con densità elevata 3000 ceppi per ettaro. Produzione limitata a 80 quintali uva per ettaro. Terreno argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e fermentazione del pigiato ad una temperatura controllata di 25°C, con immersioni quotidiane del cappello della vinaccia e relativo delestage per un periodo di circa di 15/18 giorni, successivo travaso ed illimpidimento statico. Affinamento in serbatoi di cemento per 12 mesi. Imbottigliamento ed ulteriore affinamento in bottiglia di 3 mesi prima della sua emissione sul mercato. Acciaio / Cemento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso intenso che invecchiando diviene granato. Profumo vinoso tipico, gradevole. Sapore asciutto, corposo, lievemente erbaceo, aromatico e deciso. E' indicato con piatti di carne e formaggi. Servire a 16-18 °C.

Via Maset, 47/B - 31020
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com