



LEMANZANE®

KABERLÒ

Veneto IGT Rosso



PROFILO:

FRUTTATO	■ ■ ■ ■ ■
MINERALITÀ	■ ■ ■ ■ ■
MORBIDEZZA	■ ■ ■ ■ ■
CORPO	■ ■ ■ ■ ■
TANNICITÀ	■ ■ ■ ■ ■



BALLOON



16-18 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



6/8 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



12,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



5-7

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,2

ACIDITÀ
TOTALE
(G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

Cabernet + Merlot

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 ettaro. Produzione limitata a 90 quintali uva ettaro. Terreno argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e fermentazione del pigiato ad una temperatura controllata di 25°C, con immersioni quotidiane della vinaccia e delestage per un periodo di circa 15/18 giorni, successivo travaso ed illimpidimento. Affinamento in cisterne di cemento (60%) e in botti di rovere da 30 HI (40%) per 18 mesi. Successivo imbottigliamento ed ulteriore affinamento in bottiglia di 3 mesi prima di essere immesso nel mercato. Cemento / Legno / Acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore rosso intenso, tende al granato invecchiando. Profumo vinoso, più delicato se invecchiato. Sapore asciutto, sapido, di corpo, giustamente tannico, aromatico, di carattere. Accompagna bene arrostiti di carni bianche e rosse, il pollame e la cacciagione. 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