

I Basalti CABERNET VENETO I.G.T.



UVE 100% Cabernet

CLASSIFICAZIONE Veneto I.G.T.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Cabernet coltivate nel cuore della regione Veneto. Vigneti situati in zona collinare con suolo vulcanico.

VINIFICAZIONE Vinificazione in rosso. L'uva, trasportata in cantina con piccoli carri per evitare lo schiacciamento, viene diraspata e sottoposta ad un breve periodo di macerazione, al quale segue una pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox a 18-20°C.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 12.00% vol.
Acidità totale: 5.20 g/l
Zuccheri residui: 7.40 g/l
Estratto secco totale: 34.00 g/l
Ph: 3.41

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
- Bouquet: intenso, vinoso con note speziate

Sapore: secco, morbido e corposo con un leggero sentore di cacao.

ABBINAMENTI Accompagna perfettamente carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 16°-18°C.



Cantina di Gambellara

www.cantinagambellara.com



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151

36075 Montebelluna Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661