



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T. "Le Ghiaie"

(Bottiglia da 0,750 lt.)

Cabernet Sauvignon
Veneto "Le Ghiaie"
i.g.t.



DENOMINAZIONE:

Cabernet Sauvignon Veneto I.G.T. affinato in barrique.

GRADO:

13,5 % vol.

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon Veneto

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di San Bonifacio, altamente vocata all' Arcole D.O.C., caratterizzata da un terreno di origine vulcanica costituito in prevalenza da argilla.

VENDEMMIA:

Raccolta effettuata esclusivamente a mano a inizio/metà settembre.

TECNICA:

Dopo la spremitura soffice, il mosto viene lasciato a fermentare con le bucce per circa 10 giorni in botti di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 20 - 24° C.

La maturazione si svolge inizialmente in botti di acciaio per poi passare un periodo di circa 12 mesi in botti di rovere francese, riposando in bottiglia gli ultimi 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino secco dal colore rosso rubino intenso tendente al granato. Ai profumi gradevoli di vaniglia e viola si aggiungono quelli intensi e caratteristici di prugne selvatiche, mirtillo, ciliegia, lamponi ed un lieve sentore di peperone verde e idrocarburi. Alla bocca si presenta asciutto, pieno e di notevole struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Predilige carni grigliate, arrosti, carni rosse e particolarmente importanti (Come ad esempio la "Fiorentina") e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16- 18°C

SOCIETA' AGRICOLA CASAROTTO PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.

Via Pasquaro n. 12/13 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. e Fax: 0457450165 info@vinicasarotto.com

www.vinicasarotto.com P.IVA 00914150230