



Corte Bacaro®

CABERNET SAUVIGNON VENETO ORIENTALE IGT

Denominazione:	CABERNET SAUVIGNON VENETO ORIENTALE
Vitigno:	100% Cabernet Sauvignon
Tessitura del suolo:	Limoso - argilloso terreno di origine alluvionale
Sistema di allevamento:	Sylvoz, doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	da 2500 a 3000
Epoca di vendemmia:	Terza settimana di settembre
Vinificazione:	In fermentini automatizzati d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento:	Stoccaggio in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, continuamente travasato e monitorato a intervalli di tempo diversi nel corso del tempo.
Residuo zuccherino:	Secco
Gradazione alcolica:	12,5% - 13,0% vol. (dipende dall'annata)
Colore:	Rosso rubino intenso, tendente al violaceo.
Aroma:	Evidenti sentori di frutti rossi di bosco e un nota lievemente speziata.
Sapore:	Erbaceo, selvatico, pieno ed aristocratico, un vino di gran corpo.
Temperatura di servizio suggerita:	18-20 °C
Affinità gastronomiche:	Predilige l'abbinamento con piatti di carne rossa, alla griglia, ai ferri, arrostiti e formaggi stagionati.



Società Agricola Corte Bacaro
di Bellia & C. ss