



# KABERLÒ

Veneto IGT Rosso



#### PROFILO:

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



BALOON



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

Pigliatura e fermentazione del pigliato 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 arrosti 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](http://lemanzane.com)