

Le Ballerine Cabernet Sauvignon IGT del Veneto



Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci, sulle colline moreniche del lago di Garda.

Formato: 750 ml.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%.

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti selezionati situati in posizione collinare o pedecollinare, in terreni ricchi di scheletro e di natura ghiaioso-calcareo.

Sistema di allevamento: a spalliera o pergola semplice.

Resa per ettaro: 128 hl.

Vendemmia: Seconda decade di ottobre .

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione a temperatura di 24° - 26° . Macerazione di 8 gg. conservazione in acciaio inox.

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Dati analitici: 11,5%

Caratteristiche organolettiche :

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: intenso, frutta rossa e spezie.

Sapore: pieno, vellutato e armonico, di buon equilibrio e struttura.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 18° - 19° .

Gastronomia: Si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi.