

BORGO COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV) Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

CABERNET I.G.P.

Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: est-ovest
Sistema di allevamento: sylvoz
Ceppi/ha: 3000
Resa uva q.li/ha: 100 q.li/ha
Epoca della vendemmia: fine settembre
Fermentazione : con le bucce per 5 giorni e poi senza bucce 5 giorni
Fermentazione malolattica: totale e spontanea dopo la fermentazione
Pressatura: soffice
Durata maturazione: 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 65%
Alcol svolto: 12,00% vol
Zuccheri residui (g/l): 6
Acidità totale (g/l): 5
Ph: 3,40
Estratto secco (g/l): 22
Pressione afrometrica bar a 20° C: 0
Abbinamenti: primi piatti in genere e secondi piatti semplici e di carni bianche
Temperatura di servizio: 14 °C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l

TECNOLOGIA :La vendemmia avviene manualmente in ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 10/12 giorni, alla temperatura di 26/28° C; fa seguito la svinatura ed il completamento delle fermentazioni alcolica e malolattica, il tutto in recipienti di acciaio. Mantenuto sulle proprie fecce per qualche mese, il vino viene poi illimpidito, stabilizzato a freddo ed imbottigliato. Si affina in bottiglia per qualche mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con sfumature violacee
Profumo: intenso, leggermente erbaceo, con ricordo di frutta a bacca rossa
Sapore: appena erbaceo, di corpo, rotondo, armonico, vellutato

