

LINEA TRANQUILLI

VIGNAROSA
COLLE UMBERTO 1813

CABERNET D.O.C. PIAVE

Ottenuto tramite vinificazione congiunta di uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon è un grande vino rosso con prevalenza di note erbacee. Il sapore pieno, robusto ed il corpo tondo ed armonico lo rendono appropriato ad arrosti, a tutte le carni alla brace e formaggi a pasta dura.

Va servito a 18 – 20 °C / Gradazione 12 % vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	VINO ROSSO CABERNET D.O.C. PIAVE
COLORE	ROSSO RUBINO CONCENTRATO
PROFUMO	SPICCANO NOTE ERBACEE CON LEGGERI SENTORI DI CILIEGA, MIRTILLI E LAMPONI CON VAGHI TONI FLOREALI DI VIOLETTA
SAPORE	EQUILIBRATA ACIDITÀ, CON TANNINI GIOVANI E ANCORA ESUBERANTI CHE PROMETTONO UNA BUONA EVOLUZIONE E FINALE PULITO CON RICORDI DI FRUTTA ROSSA

DATI AGRONOMICI

LIVE UTILIZZATE	LIVE CABERNET FRANC E CABERNET SAUVIGNON D.O.C. ZONA PIAVE
UBICAZIONE VIGNETI	COLLE UMBERTO, NORDEST DELLA PROVINCIA DI TREVISO IN VENETO
TIPO DI SUOLO	MEDIO IMPASTO DA COLLINA MORENICA
ORIENTAMENTO VIGNE	NORD-SUD
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	EST
EPOCA VENDEMMIALE	SETTEMBRE – OTTOBRE

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	VINIFICAZIONE IN ROSSO IN CONTENITORI D'ACCIAIO CON MACERAZIONE SULLE BUCCE PER CIRCA 20 GIORNI, RIMONTAGGI ALL'ARIA PER 10 GIORNI, MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 5 MESI E POI IN PICCOLE BOTTI PER ALTRI 2 MESI
AFFINAMENTO	IN CONTENITORI D'ACCIAIO E PICCOLE BOTTI
MATURAZIONE	60 GIORNI CIRCA
ALCOOL SVOLTO	12 % VOL.
ACIDITÀ	5,5 GR/LT
ZUCCHERI RESIDUI	4 GR/LT

ALTRI DATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 – 20 °C
ABBINAMENTI	ADATTO A CARNI ROSSE, SIA ARROSTO CHE ALLA BRACE, A CACCIAGIONE IN UMIDO, A FORMAGGI PASTA DURA
CONSERVAZIONE	AL FRESCO LONTANO DA LUCE E CALORE

