



ITALIA

VENETO

ANIMAE CABERNET

Denominazione:	Cabernet del Veneto IGT
Tipologia:	Vino fermo senza solfiti aggiunti
Uve:	Cabernet Sauvignon
Primo anno di produzione:	2016
Area:	Veneto

IN VIGNA

Suolo:	Argilloso e di origine calcarea
Altimetria ed esposizione:	9 m.s.l.m.
Sistema di allevamento:	Guyot - Sylvoz
Vendemmia:	Meccanica

IN CANTINA

Vinificazione:	La fermentazione avviene a temperatura controllata in contenitori d'acciaio. Affinamento: fermentazione malolattica, lasciando il vino a contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata, e si procede con l'illimpimento in contenitori d'acciaio. La conservazione è in assenza di ossigeno. Il prodotto finale è frutto della sola fermentazione del succo d'uva senza aggiunta di alcun additivo. Il 10% del vino matura per alcuni mesi in barriques.
-----------------------	---

Grado alcolico:	12.5 % vol.
Zuccheri:	6 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Colore rosso rubino con lievi riflessi granati
Olfatto:	Elegante, vinoso, con piacevoli sentori di vaniglia dovuti all'equilibrata maturazione in botti di rovere
Gusto:	Asciutto, corposo, con lieve tannicità iniziale, che si evolve in sentori di spezie

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	16 - 18 °C
Abbinamenti:	Si accosta bene con arrostiti di carni rosse, selvaggina e cacciagione
Shelf life:	24 mesi

