



**COLLI BERICI DOC**

# CABERNET

*IN VIGNETO, dove tutto ha inizio*

Vecchie vigne allevate a pergola su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 90 quintali/ha con una resa del 70% in vino.

**LA VINIFICAZIONE**

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano nella seconda di metà Settembre. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata con macerazione a lungo termine. Terminata la fermentazione/macerazione il vino riposa in botte di acciaio per 8 mesi per poi essere imbottigliato.

**IL VINO**

Rosso rubino intenso, al naso la pienezza della frutta rossa affianca le note vegetali tipiche del Franc. Fresco al sorso in un piacevole tannino mai troppo ruvido e appagante complessità.

**TITOLO ALCOLIMETRICO 13 % Vol.**

**RESIDUO ZUCCHERINO: 1,2 g/l**

**LE UVE**

Cabernet Franc 75 %  
Cabernet Sauvignon 25%

**PRODUZIONE ANNUALE**

circa 6.000

**TIPOLOGIA**

Rosso

**IL VINO**

Il Cabernet è un vitigno molto diffuso in tutto il mondo, nei Colli Berici si può considerare storico in quanto ha radice davvero lontane. Il nostro Cabernet è l'espressione classica di questi colli, un rosso pieno e intenso dove restano distintivi i tratti franchi del vitigno in una rassicurante certezza.