Cabernet



VITIGNO: Cabernet Franc (70%)
e Cabernet Sauvignon (30%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ZONA DI PRODUZIONE: Breganze DOC - Vigneti a nord-ovest di Bassano, zona pedecollinare con buona escursione termica giornaliera terreno medio pesante con poca ghiaia

VENDEMMIA: Manuale con raccolta in cassetta da 20kg, tra la prima e la seconda settimana d'ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per 20 giorni a 24°C in vasche di cemento con rimontaggi giornalieri, successiva maturazione in acciaio prima di finire con un affinamento in barrique per 18 mesi

COLORE: Rosso porpora con riflessi violacei

PROFUMO: Intenso, note erbacee, erbe aromatiche (menta, salvia, rosmarino, liquirizia), prugna e mirtillo

GUSTO: Vino Rosso di forte carattere dalle note erbacee, aromatiche, con sentori di prugna e mirtillo.
Vino equilibrato e persistente, con buona piacevolezza alla beva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Dalle carni rosse, brasati, cotechini al più semplice pane con salame fresco

GRADAZIONE: 12,5%vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

Cantina Zoe
di Scremin Zoe Luigi

Viale Asiago,165
Bassano Del Grappa

Cell. 3285705058

www.cantinazoe.com