



MARCUZZO VINI



CABERNET AFFINATO

Vino dal colore rosso porpora intenso. Ha bouquet tipico dei vini importanti, dal profumo di viola mammola e frutti di bosco acerbi maturi con note di tabacco e cioccolato. Il corpo tannico e pienamente intenso lo rende al palato corposo, asciutto e lievemente amarognolo.

Tipologia del prodotto: Vino Rosso tranquillo

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Area produttiva: Provincia di Treviso (Veneto)

Composizione: Cabernet i.g.t. Veneto

Caratteristiche agronomiche:

vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

Processo produttivo:

l'uva raccolta e diraspata viene messa in vasca a fermentare a temperatura controllata di 25-27° C. Dopo 5-6 giorni si separa dal mosto e la vinaccia viene sottoposta a pressatura. Il mosto ottenuto termina la fermentazione ad una temperatura controllata di 22° C, in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione il vino viene travasato e riposa in botti di legno per circa 6 mesi. Trascorso questo periodo il vino viene imbottigliato e, dopo un riposo di almeno 2 mesi, viene messo in commercio.

Abbinamento: È ideale con zampone, cotechino e carni allo spiedo. Da provare anche con pastasciutta con ragù di selvaggina.

Servizio: Da servire a 16~18° C

