



CABERNET RISERVA

ANNATA 2010

DENOMINAZIONE Cabernet Riserva
DOP Colli Berici

PRODUTTORE Elvira - Società
Agricola Semplice

VITIGNO Carmenere

ORIGINE VIGNETO San Germano dei
Berici (VI)

ALTIMETRIA 260 m s.l.m.

TERRENO di natura carsica di tipo
argilloso marnoso, ricco di scheletro
calcareo, non irriguo. Esposizione
dell'apezzamento a Sud-Est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
modificato

DENSITÀ DELLE VITI 4630 ceppi/ha

ANNO IMPIANTO 2003-2006

VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione manuale delle
nostre uve in piccoli contenitori.

Sur-maturazione in vigna

Fermentazione naturale con
macerazione sulle bucce per 10
giorni circa con *delestage* giornaliero
e ripetuti rimontaggi manuali.

Maturazione in barrique per 12
mesi.

Vinificazione in assenza di solfiti
aggiunti.

Tutte le fasi della produzione
avvengono nella nostra cantina
fino all'imbottigliamento ed
etichettatura.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo Alcolometrico 14%vol

Zuccheri residui 0,6 g/l

Acidità totale 5.35 g/l

Anidride solforosa totale 5.0 mg/l

Estratto secco totale 24.3 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore rosso porpureo intenso,
profumi di frutti rossi con note
speziato e sottofondo balsamico di
ginepro, intensi e molto persistenti.
In bocca, si caratterizza per buona
freschezza e sapidità, con un tannino
morbido. Di buona persistenza,
lascia ricordi di frutta rossa in
confettura e spezie. Vino importante,
robusto e rotondo. Adatto
all'abbinamento con piatti di carne
rossa, sia alla griglia che arrosto e a
selvaggina sia da pelo che da piuma.
Si consiglia l'apertura almeno
un'ora prima della degustazione,
degustazione su calice di dimensioni
medio-grandi. Temperatura di
degustazione, 16-18°C.*



Vino Biologico

Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 006
Operatore Controllato
n° E052 - Agricoltura ITALIA