



## 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 ORGANOLETICHE

*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