

Cabernet Passi di Luce 2012

opera di Fabio Adani



Vitigno: Cabernet

Terreno: Terreno alluvionale di componente argillosa

Zona Vinicola: Veneto Orientale

Classificazione del vino: IGT Veneto Orientale

Metodo di Coltivazione: Guyot da 4.000 a 5.500 ceppi per ettaro

Vendemmia: Terza decade di settembre

Metodo di Vinificazione: Macerazione a contatto con le vinacce per circa 6 - 8 giorni a temperatura controllata di 24° - 26°C.

Maturazione: In vasche di acciaio inox o cemento sui propri lieviti per 5 mesi.

Caratteristiche: Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso fruttato, nuance di spezie su fondo vegetale. In bocca entra morbido e fragrante con finale di media persistenza.

Evoluzione nel tempo: Dipende dall'annata in genere la maturità ideale avviene nel 2°-3° anno.

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C

Gradazione Alcolica: 12,50%

Abbinamenti: Salumi, pasta e fagioli