

# Cabernet

Doc Montello

Colli Asolani



Bresolin

Vino ottenuto da uve Cabernet Sauvignon DOC Montello e Colli Asolani raccolte dopo un'accurata selezione dalle nostre vigne poste in zona collinare e con un'ottima esposizione solare. Prodotto solo nelle annate migliori.

**Zona di produzione:** nelle colline Asolane, nei vigneti più vecchi e con bassa resa per ettaro

**Altitudine:** 150-220 m SLM

**Tipologia di terreno:** prevalentemente argilloso, di colore rosso bruno per l'alta presenza di ferro, leggermente calcareo, ben drenato e ricco di scheletro

**Sistema di coltivazione:** cordone speronato

**Ceppi per ettaro:** 4500

**Età vigneto:** 20/25 anni

**Produzione per ettaro:** 100 quintali

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di ottobre

**Metodo di produzione:** vino ottenuto da rigorosa cernita delle uve in campo, la raccolta avviene manualmente, in cassette; dopo la diraspatura-pigiatura il vino fermenta nelle vinacce con lieviti indigeni su vasche a temperatura controllata per 15 giorni, la maturazione avviene in barriques per 18 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per 8 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso bordeaux; profumo intenso e avvolgente con evidenti sentori di mirtillo, rosa appassita, tabacco, vaniglia e cannella; di gusto pieno, potente, armonico

**Abbinamento gastronomico:** ideale per brasati e selvaggina di pelo

**Dati tecnici:** alcool 13%vol acidità 5,2 estratto 28 gr/l

