

CASARA ROVERI

Cabernet Veneto Igt





CASARA ROVERI

Cabernet
Veneto
Igt

**Nome**

Casara Roveri

Classificazione del vino

Cabernet Igt Veneto

Varietà/Uvaggio

Cabernet Sauvignon 70% - Carmenère 30%

Comune di Produzione

Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici

Bottiglie prodotte

6.000 da 0,750 lt

**Il vigneto**

Nome - Casara Roveri, di proprietà dell'Az. Dal Maso

Età delle viti - 29 anni

Terreno - tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare

Esposizione - Sud - sud/est

Altimetria - Collina 150 mt slm

Densità di impianto - 6.000 viti/ ha

Sistema di allevamento - Cordone speronato basso con orientamento dei filari nord-sud

Carico di gemme - 8 per ceppo

Resa per ettaro - 70 quintali

Coltivazione - Concimazione scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

**Epoca e conduzione della vendemmia**

Metà ottobre circa, a mano in cassoni

Vinificazione

Breve descrizione: Diraspapigiatura seguita da 12 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50Hl. aperti, con 6 follature giornaliere.

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione - 26° - 32° C

Durata della macerazione - 12 gg

Durata della fermentazione - 15 gg

Periodo di Maturazione - 16 mesi in barrique di rovere Never, Limousin e Tronçais.

Affinamento in bottiglia di circa 5 mesi

Epoca di imbottigliamento - Aprile-Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia

**Dati analitici del prodotto**

Acidità totale - 5,5 g/l

Ph - 3,68

Estratto secco tot. g/l 33,5

Grado alcolico, % - 14,70

Zuccheri riduttori, g/l - 4,1

SO2 Totale, mg/l - 69

SO2 Libera, mg/l - 25

**Caratteri organolettici**

Colore rosso rubino intenso.

Profumo varietale, con sentori di frutti di bosco, spezie e vaniglia.

Sapore pieno, lungo e persistente con una giusta acidità che ne firma l'equilibrio.

Capacità di invecchiamento

9-11 anni

**Gastronomia**

Cacciagione e vari piatti di carne rossa

Con alcuni piatti vicentini...

Garganelli con salsiccia, colombini al forno, sparagagna alla vicentina con polenta

**Servizio**

Temperatura - 16°-18°C.; stappare circa un'ora prima del servizio

**Formati disponibili**

0,75 lt 1,5 lt 3 lt 5 lt 9 lt 12 lt