

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**

