



CABERNET SAUVIGNON
MONTELLO E COLLI ASOLANI
D.O.C.

D.O.C. MONTELLO E COLLI ASOLANI

Cabernet Sauvignon proveniente dalle nostre vigne situate nelle dolci colline tra la Presa XX e la Presa XVIII del bosco Montello. Colore rosso vivo intenso, sapore pieno, rotondo e ben strutturato. Vino ideale per accompagnare secondi piatti a base di carne e ai formaggi stagionati.

Cabernet Sauvignon produced from our vineyards located in the gentle hills between Trail XX and Trail XVIII of the Montello forest. Bright red in colour, its flavour is full, round and well structured. Delicious served with white and red meat and mature cheeses.

Riconoscimenti / Awards

“Diploma di Merito”

41^a Mostra dei vini Triveneti - 2017 - Camalò

CABERNET SAUVIGNON MONTELLO E COLLI ASOLANI D.O.C.



SCHEDA TECNICA

Zona di origine:	Vitigni di proprietà nella zona del Montello - Treviso
Vitigno:	100% Cabernet sauvignon
Terreno:	Medio impasto, argilloso ricco di scheletro con tendenza al Calcareo
Esposizione vitigni:	Sud
Altitudine:	Alta collina
Forma di allevamento:	Sylvoz
Resa:	70.000 Kg/ha
Epoca di vendemmia:	Fine settembre
Vinificazione:	Vinificata in rosso, alla temperatura controllata di circa 28-30° C con una macerazione di circa 10 giorni affinché la sostanza colorante della buccia degli acini favorisca la naturale colorazione del mosto. Conclusa la svinatura, il vino si affina in serbatoi d'acciaio dove avviene la fermentazione manolattica

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	12,50% Vol.
Residuo zuccherino:	2,00 g/l
Acidità totale:	5,30 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso rubino intenso e brillante
Profumo:	Bouquet intenso e pieno di profumi di frutti di sottobosco quali lamponi, mora e marasca
Gusto:	Pieno e rotondo, ben strutturato
Abbinamento:	Secondi piatti a base di carne e formaggi stagionati
Temperatura di servizio:	18-20 °C
Conservazione:	Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ad umidità costante lontano dalla luce

Formati disponibili <i>Available sizes</i>	Bottiglia classica 0.75 Lt <i>Classic bottle 0.75 Lt.</i>
--	--

TECHNICAL DESCRIPTION

Area of origin:	<i>Vines owned in the Montello - Treviso area</i>
Variety:	<i>100% Cabernet sauvignon</i>
Soil type:	<i>Medium-textured, clay core and particularly rocky tending towards calcareous</i>
Vine exposure:	<i>South</i>
Altitude:	<i>High Hill</i>
Training system:	<i>Sylvoz</i>
Yield:	<i>70,000 Kg/ha</i>
Harvest period:	<i>Last week of September</i>
Winemaking method:	<i>The wine is kept at controlled temperature of about 28/30 °C with a maceration of approximately 10 days until the colour of the grape skins favours the natural coloration of the must. On completion of the racking the wine is aged in stainless steel tanks where malolactic fermentation takes place</i>

ANALYTICAL CHARACTERISTICS

Alcohol:	<i>12,50% Vol.</i>
Sugar residue:	<i>2,00 g/l</i>
Tota acidity:	<i>5,30 g/l</i>

ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

Colour:	<i>Intense and brilliant ruby red</i>
Bouquet:	<i>Intense and full of wild berry aromas, such as raspberries, blackberries and cherries</i>
Flavour:	<i>Full and round, well structured</i>
Food matches:	<i>Meat main courses and mature cheeses</i>
Serving temperature:	<i>18-20 °C</i>
Storage:	<i>Bottles should be stored in a cool location away from light at constant humidity</i>

VINI COSTA Società Agricola S.S.

Via Cimitero, 24 - 31044 Località Biadene - Montebelluna - Treviso - Italy
Tel & Fax +39 0423 600673 Email: info@vinicosta.it