

**BORGO COL**  
Località Col 11 31051 FOLLINA (TV)

Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

**CABERNET I.G.P.**

**Altitudine:** 250 metri sul livello del mare **Tipo di suolo:** argilloso **Orientamento ed esposizione delle viti:** est-ovest **Sistema di allevamento:** silvoz **Ceppi/ha:** 3000 **Resa uva q.li/ha:** 100 q.li/ha **Epoca della vendemmia:** fine settembre **Fermentazione :** con le bucce per 5 giorni e poi senza bucce 5 giorni **Fermentazione malolattica:** totale e spontanea dopo la fermentazione **Pressatura:** soffice **Durata maturazione:** 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

**Resa di uva in vino:** 65% **Alcol svolto:** 12,00% vol **Zuccheri residui (g/l):** 6 **Acidità totale (g/l):** 4,50 **Ph:** 3,50 **Estratto secco (g/l):** 22

**Pressione afrometrica bar a 20° C:** 0

**Abbinamenti:** primi piatti in genere e secondi piatti semplici e di carni bianche **Temperatura di servizio:** 14 °C **Conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

**Scatole da 6 bottiglie Peso:** 8,52 Kg. per scatola **Formati:** 0,75 l

**TECNOLOGIA**

La vendemmia avviene manualmente in ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 10/12 giorni, alla temperatura di 26/28° C; fa seguito la svinatura ed il completamento delle fermentazioni alcolica e malolattica, il tutto in recipienti di acciaio. Mantenuto sulle proprie fecce per qualche mese, il vino viene poi illimpidito, stabilizzato a freddo ed imbottigliato. Si affina in bottiglia per qualche mese.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** rosso rubino con sfumature violacee. **Odore:** intenso, leggermente erbaceo, con ricordo di frutta a bacca rossa. **Sapore:** appena erbaceo, di corpo, rotondo, armonico, vellutato.

