



BORGHO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935

CABERNET SAUVIGNON COLLI TREVIGIANI IGP

TERRITORIO

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Ubicazione: colline Trevigiane

Tipologia suolo: argilloso pesante e minerale

Altitudine: 120 m s.l.m.

VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale in cassetta

Epoca: fine settembre/primi ottobre

Età dei vigneti: 15/25 anni

Densità d'impianto: 3.500 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Guyot – Sylvoz

CANTINA

Vinificazione: le uve vendemmiate rigorosamente in secchio vengono diraspa-pigiate e successivamente messe in piccole vasche di cemento per l'avvio della fermentazione con macerazione a contatto con le bucce per 10/15 gg, a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

Affinamento: in cemento per 4 - 5 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino caratterizzato da un colore rosso intenso con sfumature violacee. In bocca si percepisce un sapore asciutto, pieno, corposo e vellutato.

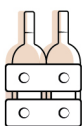
ABBINAMENTI

Abbinabile sia con carni fredde, alla griglia, arrostiti di carni bianche e rosse, eccellente con formaggi.



Profumo:

Leggermente erbaceo con sfumature di lampone e viola



Bottiglie prodotte:

2.000 bottiglie da 0,75 l
Confezione da 6 bottiglie



Temperatura di servizio:

18/20 °C



Gradazione alcolica:

13 % vol



Acidità:

5,5 gr/l



Residuo zuccherino:

0 gr/l

FLOREALE	●	●	●	●	●
FRUTTATO	●	●	●	●	●
MORBIDEZZA	●	●	●	●	●
SAPIDITÀ	●	●	●	●	●
SPUMA	●	●	●	●	●