

Creari®

CABERNET - MERLOT DEL VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VARIETA' DELLE UVE

Cabernet Sauvignon, Merlot.

VIGNETO

Sistema di allevamento: doppia cortina.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO

Medioimpasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso.
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda e terza decade di ottobre.

RESA

Uva: 70 q.li/Ha

INTERVENTI SULLE UVE

Dopo un'accurata scelta delle uve in campo vengono poste in fruttai per una surmaturazione naturale con calo ponderale delle uve dal 30 al 35 % (appassimento medio 60 giorni).

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, vinificazione in rosso a cappello sommerso con rimontaggi periodici giornalieri a temperatura controllata (20-22°C).

Durata della macerazione 25 giorni circa.

Maturazione: 24 mesi di cui 12 mesi in barriques di primo passaggio il restante in barriques di secondo e terzo passaggio, quindi assemblato 12 mesi prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi circa.

DATI ANALITICI*

Grado alcolico: 14% vol.
Estratto secco netto: 30 g/l
Zuccheri riduttori: 6 g/l
Acidità totale: 5,4 g/l
Anidride solforosa totale: 65-75 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: frutti di bosco, frutta appassita, speziato.
Sapore: equilibrato e armonico.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: si consiglia di accompagnare a carni rosse di cacciagione o selvaggina.
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti, sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola
Giarola®

Az. Agr. **UMBERTO GIAROLA** - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigiaraola.com - info@vinigiaraola.com