



# CABERNET SAUVIGNON

## Scheda tecnica

---

**Zona di origine:** colline di Conegliano.

**Terreno:** argilloso, limoso.

**Altezza vitigno:** 100mt s.l.m.

**Densità impianto:** 3000 ceppi per ettaro.

**Forma di allevamento:** Sylvoz.

**Epoca vendemmia:** fine settembre.

**Vendemmia:** manuale con selezione uve.

**Resa:** 110 ql/ha.

**Vinificazione:** pigiadiraspatura delle uve, fermentazione con macerazione in delle bucce con lieviti selezionati per 10/12 giorni in vasche d'acciaio.

**Gradazione alcolica:** 12,4%

**Caratteristiche:** vino giovane ma importante.

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo:** sentore di frutti di bosco, soprattutto lamponi e fragoline. Note speziate.

**Gusto:** di buon corpo, con notevole struttura, giustamente tannico.

**Abbinamento:** secondi piatti di carne rossa o selvaggina, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16 – 18°C.

---

IL BIRI S.S. di Roberti Andrea, Adriano & C. - Soc. Agr. - P.IVA 04611430267

Tel. (+39) 0438 486875 - Mob. (+39) 347 5479969 | (+39) 340 6878791

Fax (+39) 0438 486875

Via Colle, 3 - 31020 - San Pietro Di Feletto (TV) - [info@ilbiri.it](mailto:info@ilbiri.it)