

"ICONA" CABERNET SAUVIGNON D.O.C. [A.O.C.]



✓ ZONE DE PRODUCTION

Terrains caillouteux et rocailloux dans l'hinterland de Venise.

Vignobles orientés nord-sud et est-ouest comptant 3500/4000 cepes par hectare ayant de 12 à 20 ans.

Production moyenne de 2 2/2,5 kg par cep équivalent à 70/90 q.li par hectare.

Cépage: Cabernet Sauvignon.

Méthode d'élevage: Sylvoz.

✓ TECHNOLOGIE

La vendange se fait à la main en octobre, à laquelle il s'en suit le foulage et l'égrappage. Le raisin foulé commencera à fermenter/macérer et ce pendant 14/16 jours, à la température de 26/28° C; il s'en suivra le décuvage et la fin des fermentations alcoolique et malolactique, le tout dans des récipients en acier. Conservé sur ses propres lies pendant quelques mois, le vin sera ensuite rendu plus limpide, stabilisé à froid et mis en bouteille. Il s'affinera en bouteille pendant quelques mois.

✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur: rubis avec des nuances violacées.

Odeur: intense, légèrement herbacé, qui rappelle les fruits à baies rouges.

Goût: juste un peu herbacé, avec du corps, rond, harmonique, velouté.

✓ CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

Alcool effectif, % vol. 12.50 - 13.50

Sucres, g/l 5.50 - 6.50

Acidité totale, g/l 5.00 - 5.50

✓ TEMPERATURE DE SERVICE

Servir à 16 - 18° C, déboucher la bouteille juste un peu avant la dégustation.

✓ CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de sources de lumière et de chaleur.

✓ APPELLATION SUR LA CARTE DES VINS

"Icona" Cabernet Sauvignon D.O.C. [A.O.C.] - Astoria

Astoria - 104 [lt.0,75]

