



#### • ZONA DI PRODUZIONE

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano. Vigneti orientati a nord-sud ed est-ovest con 3500/4000 ceppi per ettaro con una età variabile dai 12 ai 20 anni. Produzione media di 2/2,5 kg per ceppo pari a 70/90 q.li per ettaro.

Uve: Cabernet Sauvignon.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

#### • TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 14/16 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.

#### • CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 12.50 – 13.50

Zuccheri, g/l 5.50 – 6.50

Acidità totale, g/l 5.00 – 5.50

#### • TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C, stappando la bottiglia poco prima.

#### • COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Icona” Cabernet Sauvignon Venezia D.O.C. - Astoria

