



CENETAE

SCHEDA TECNICA



## *PRONTA BEVA*

### **Cabernet - Lison Pramaggiore**

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)

**Vitigni:** Cabernet Franc

**Regione di produzione:** Veneto

**Zona di provenienza delle uve:** Comune di Annone Veneto (VE)

**Altitudine del vigneto:** 10 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Silvoz

**Densità d'impianto:** 2.850 piante per ettaro

**Resa:** Massimo 120 q.li per ettaro

**Epoca di vendemmia:** 01 ottobre – 10 ottobre

**Vinificazione:** In rosso con macerazione di 6–8 giorni a 26–28 °C, posto a maturare per 5–6 mesi in vasche d'acciaio e affinamento in bottiglia per 3–4 mesi.

**Caratteri organolettici:** Vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo intenso ed erbaceo come il sapore.

**Dati analitici medi:** Alcol 12,5% Vol. – Acidità totale 5,50 g/l

**Accostamenti gastronomici:** Si accosta a pollame nobile e cacciagione, funghi e formaggi semistagionati e stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

**Conservazione:** In luogo fresco e buio.

