
Cabernet DOC Colli Berici Vigneto Pozzare

Classificazione del Vino
Rosso, DOC Colli Berici

Wine Classification
Red Wine, DOC Colli Berici

Bottiglie prodotte annata **2012**
7700 (0,75lt)

*Bottles produced in **2012***
7700 (0,75lt)

Vitigno
Cabernet Franc 30%
Cabernet Sauvignon 70%

Varietals
Cabernet Franc 30%
Cabernet Sauvignon 70%

Ubicazione
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Denomination Zone
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Esposizione
Sud

Vineyard Exposure
South

Altimetria
240 m s.l.m.

Topographic Information
240 m a.s.l.

Terreno
Sciolto, calcareo

Soil
Loamy, calcareous

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Training System
Spur pruning cordon

Densità Viti
4500-6500 piante/ha

Plants Density
4500-6500 plants/ha

Anno impianto
1995-2001

Vineyards Planted
1995-2001

Resa
5000 kg/ha

Yield
5000 kg/ha

Periodo vendemmia
1-10 Ottobre

Harvesting Date
October 1st-10th

Fermentazione
28 °C, Acciaio

Fermentation Process
28 °C, Stainless steel

Affinamento
12 mesi di barriques in rovere francese

Maturation
12 months in French oak barrels

Alcool 14%
Estratto secco 32,4 g/l
Zuccheri residui 0,8 g/l
Acidità totale 7,1 g/l
pH 3,35

Alcohol Content 14%
Dry Extract 32,4 g/l
Sugar Residue 0,8 g/l
Total Acidity 7,1 g/l
pH 3,35

Cabernet

DOC Colli Berici

Vigneto Pozzare

Il Cabernet DOC Colli Berici Vigneto Pozzare è ottenuto a partire da uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, raccolte in sovraturazione. L'azienda esegue una fermentazione con macerazione di circa dodici-quindici giorni su tini aperti con follatura. Il vino viene affinato in barriques e tonneau di rovere, in prevalenza allier di media tostatura, per quindici-diciotto mesi. È un vino fatto per durare nel tempo. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, presenta profumi di piccoli frutti rossi e di frutta sotto spirito, pepe, cannella e liquirizia. Il vino rivela una buona alcolicità, un tannino evidente, note speziate e minerali. Si consiglia un abbinamento con carni rosse e soprattutto piatti a base di selvaggina.

The Cabernet DOC Colli Berici Vigneto Pozzare is made from late harvest Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon grapes. The grape undergoes alcoholic fermentation and is macerated in open vats for twelve-fifteen days. The wine is aged in French oak barrels for fifteen to eighteen months. This wine can be aged for several years. The wine is deep ruby in colour with purple tones and has aromas of red fruits, fruits preserved in alcohol and spices, such as cinnamon, pepper, and licorice. The wine is fairly strong, rich in tannins and has a good minerality. We suggest drinking this wine with red meat and game.



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.
via Villa 14 - 36021 Toara di Villaga - VI
T. 0039 0444 885 142
F. 0039 0444 178 3664

