



CABERNET

Technické poznámky

- FARBA Rubínovo červená.
- VÔŇA Pripomína vôňu čiernej čerešne a čerstvo pokosenej trávy. Korenistý nádych.
- CHUŤ Svieža, intenzívna, suchá a veľmi vytrvalá.

Návrhy na kombinácie

Vynikajúce ku všetkým druhom červeného mäsa; vynikajúce k florentským steakom, gulášu, vyzretým syrom, najmä Montasio stravecchio alebo Parmigiano Reggiano.

Hrozno

Tento Cabernet je výsledkom kombinácie rôznych odrôd klonov toho istého viniča: Použité sú tieto klony: 337, R5, 15, 169, 339. Výsledkom kombinácie rôznych klonov je veľmi komplexné víno s mnohými nuansami.

Vinifikácia

Vinifikácia červeného vína z celých strapcov, aby sa zachovala ovocnosť, dlhá macerácia, 15 dní, aby sa dosiahla skvelá štruktúra. Rafinácia v barikových sudoch 2. a 3. pasáže a v tonneaux 3. pasáže po dobu 35 mesiacov. Rafinácia vo fľaši po dobu 3 mesiacov.

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| • ROZLOHA VINOHRADU | Ha 2,06 |
| • UČENIE VINIČA | Dvojitá guyotová metóda |
| • ROZLOŽENIE VÝSADBY | 2.70 m x 0.9 m |
| • ROK ROZLOŽENIA | 1993 |
| • TYP PÔDY | Zatrávnený povrch |

Nížinná poloha so severojužnou orientáciou riadkov a optimálnou východozápadnou expozíciou. Typ pôdy: hlinito-ílovitá.

TEPLOTA PODÁVANIA

16 °C