



Vino robusto ottenuto da uva Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. Vino equilibrato e armonico con profumo vinoso e sentore di frutti di bosco e ciliegia, leggero sentore di pepe, fragola e peperone. Macerazione con le bucce per 8 giorni con follatura. Buono da bere giovane, ma può invecchiare almeno 2 – 3 anni.

A strong wine made from a blend of Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot. A well-balanced and harmonious wine, with aromas of forest fruits, cerry, and subtle fragrances of pepper, strawberry and sweet pepper. The grapes macerate with their skins for 8 days before pressing. Good to drink young, but can easily age at least 2-3 years.

Ein gehaltvoller Wein aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot. Dieser wohlausgewogene und harmonische Wein duftet nach Waldfrüchten, Erdbeeren, Pfeffer und Paprika. Er fermentierte 8 Tage mit den Beerenhäuten vor der Pressung. Gut jung zu trinken, kann aber ruhig noch mindestens 2 bis 3 Jahre liegen bleiben.

Rosso IGT Veneto Polveriera

AZIENDA AGRICOLA CONTE ALESSANDRO PORTO GODI

Polveriera 2012

Rosso IGT Veneto

<i>Tipo Vino/ Classificazione</i> Rosso, IGT Veneto	<i>Klassifikation der Weine</i> IGT Veneto Rosso	<i>Wine Classification</i> Red Wine IGT Veneto Rosso
<i>Bottiglie prodotte annata 2012</i> 30000 (0,75lt)	<i>Flaschen produzeriten 2012</i> 30000 (0,75lt)	<i>Bottles produced in 2012</i> 30,000 (0,75lt)
<i>Uva/Vitigno</i> Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 40% Carmenere 20%	<i>Klassifikation der Rebsorten</i> Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 40% Carmenere 20%	<i>Varietals in POLVERIERA</i> Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 40% Carmenere 20%
<i>Superficie Vitata</i> Ha. 6.50.00	<i>Weinbaugebiet</i> Hektar 6.50.00	<i>Vineyard Size</i> Hectares 6.50.00
<i>Ubicazione</i> Colli Berici Toara di Villaga, Vicenza	<i>Bezeichnung</i> Colli Berici Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)	<i>Denomination</i> Zone: Colli Berici Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)
<i>Esposizione</i> Sud	<i>Belichtung</i> Sud	<i>Vineyard Aspect</i> Southern facing slope
<i>Altimetria</i> 30-70 s.l.m.	<i>Topographie</i> 30-70. m.u.d.m, Kalkhaltiger Tonboden	<i>Topographic Information</i> 30-70 meters a.s.l., calcareous argillaceous soil
<i>Terreno</i> Argilloso calcareo	<i>Rebstockpflege</i> Einfacher Kurtinen	<i>Canopy Management</i> Short simple pruning
<i>Sistema di Allevamento</i> Cortina Semplice	<i>Pflanzen Pro Hektar</i> 4000-5000	<i>Plantation Density</i> 4000-5000/Ha
<i>Densita' Viti</i> 4000-5000/ Ha	<i>Jahr Pflanze</i> Von 1973 bis 2001	<i>Vineyards</i> Planted: 1993-2001
<i>Anno Impianto</i> Dal 1973 al 2001	<i>Ertrag</i> 6500 kg	<i>Yield</i> 6500 Kg
<i>Resa Uva Per Ha</i> 6500 Kg	<i>Weinlese</i> 12-28 September	<i>Harvest Date</i> 12-28 September
<i>Periodo Vendemmia</i> 12-28 Settembre	<i>Gärung Methode</i> Temperaturgeregelte Edelstahlbehälter bei 28 Grad Celsius	<i>Controlled Fermentation Process</i> Temperature controlled Stainless steel at 28 degrees Celsius
<i>Fermentazione</i> Controllata 28 C° , Acciaio	<i>Affinage</i> 4-5 Monate Franzoesischer Eichenholz und Edelstahlbehälter	<i>Maturation Stainless steel and 4-5 months</i> <i>Medium toasted French Oak barrels</i>
<i>Affinamento</i> Acciaio e 4-5 mesi in Barriques di Rovere Francese	<i>Alkohol</i> 13% <i>Trocknen Extrakt</i> 28,65 g/l <i>Restzucker</i> 3,8 g/l <i>Säuregehalt</i> 5,7 g/l <i>pK</i> 3,53	<i>Alcohol Content</i> 13% <i>Dry Extract</i> 28,65 g/l <i>Sugar Residue</i> 3,8 g/l <i>Total Acidity</i> 5,7 g/l <i>pH</i> 3,53

SOC. AGR. PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO S.S.
VIA VILLA 14, 36021 TOARA DI VILLAGA (VICENZA)
TEL 0039 0444 885142 FAX 0039 04441783664
tpiovene@protec.it