

---

# Cabernet DOC Colli Berici Vigneto Pozzare

---

Classificazione del Vino  
Rosso, DOC Colli Berici

*Wine Classification*  
*Red Wine, DOC Colli Berici*

Bottiglie prodotte annata **2013**  
8000 (0,75lt)

*Bottles produced in **2013***  
*8000 (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 29,2 g/l  
Zuccheri residui 0,6 g/l  
Acidità totale 5,9 g/l  
pH 3,48

*Alcohol Content 14%*  
*Dry Extract 29,2 g/l*  
*Sugar Residue 0,6 g/l*  
*Total Acidity 5,9 g/l*  
*pH 3,48*

---

# 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. +39 0444 885142 · F. +39 0444 1783664  
[www.piovene.com](http://www.piovene.com) · [info@piovene.com](mailto:info@piovene.com)

---

