

Cabernet

DOC Colli Berici

Pozzare

Il Cabernet DOC Colli Berici Pozzare è ottenuto a partire da uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, raccolte in sovraturazione. L'azienda esegue una fermentazione con macerazione di circa dodici-quindici giorni su tini aperti con follatura. 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 Pozzare is made from late harvest Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc grapes. The grape undergoes alcoholic fermentation and is macerated in open vats for twelve-fifteen days. 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.

Classificazione del Vino
Cabernet, DOC Colli Berici

Vino Biologico
Organismo di controllo
IT BIO 006
Operatore controllato n. E2347

Bottiglie prodotte annata **2019**
9000 (0,75lt)

Vitigno
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

Ubicazione
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Terreno
Sciolto, calcareo

Fermentazione
Acciaio

Affinamento
Barriques in rovere francese

Alcool 14%
Estratto secco 30,3 g/l
Glucosio fruttosio 0,7 g/l
Acidità totale 52,4 g/l

Wine Classification
Cabernet, DOC Colli Berici

Organic wine
Certification body
IT BIO 006
Controlled body n. E2347

*Bottles produced in **2019***
9000 (0,75lt)

Varietals
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc

Denomination Zone
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Soil
Loamy, calcareous

Fermentation Process
Stainless steel

Maturation
French oak barrels

Alcohol Content 14%
Dry Extract 30,3 g/l
Glucose fructose 0,7 g/l
Total Acidity 5,24 g/l



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.

via Villa 14 Ω 36021 Toara di Villaga Ω VI
T. +39 0444 885142 F. +39 0444 1783664
www.piovene.com info@piovene.com