

# Cabernet

Classificazione: Cabernet Indicazione Geografica Tipica  
Uve: Cabernet sauvignon, Cabernet franc  
Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette

## Note di degustazione:

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee  
Profumo: tipico e vinoso  
Gusto: asciutto, sapido, lievemente erbaceo di corpo giustamente tannico  
Abbinamenti gastronomici: carne alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati  
Temperatura di servizio: 18 °C  
Gradazione alcolica: 12,5% vol.  
Acidità: 5 gr/l  
Residuo zuccherino: 0 gr/l

## Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: colline di Colfosco di Susegana (TV)  
Altimetria: 100 slm  
Esposizione: sud  
Tipologia di suolo: argilloso  
Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

## Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 100 q.li  
Epoca di vendemmia: 1-15 ottobre  
Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice  
Contenitori per la fermentazione: fermentini termocondizionati  
Durata della fermentazione: 8 giorni  
Tempo di maturazione sulle bucce: 10 giorni  
Contenitori d'affinamento: serbatoi d'acciaio inox  
Durata dell'affinamento: 10 mesi

## CEOTTO



Società Agricola Ceotto s.s.  
Via S. Luca, 11 - 31058 Colfosco di Susegana TV - Italia  
Tel/Fax: +39 0438 780112  
E-mail: [info@ceottovini.it](mailto:info@ceottovini.it) - [www.ceottovini.it](http://www.ceottovini.it)

