

CASARA ROVERI

Cabernet Veneto Igt





CASARA ROVERI

Cabernet
Veneto
Igt



Nome

Casara Roveri

Classificazione del vino

Cabernet Igt Veneto

Varietà/Uvaggio

Cabernet Sauvignon 95% - Cabernet Franc 5%

Comune di Produzione

Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici

Bottiglie prodotte

25000 da 0.750 lt



Il vigneto

Nome - Casara Roveri, di proprietà dell'Az. Dal Maso

Terreno - tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare

Esposizione - Sud - sud/est

Altimetria - Collina 150 mt slm

Densità di impianto - 6.000 viti/ ha

Sistema di allevamento - Cordone speronato basso con orientamento dei filari nord-sud

Carico di gemme - 8 per ceppo

Resa per ettaro - 70 quintali

Coltivazione - Concimazione scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso



Epoca e conduzione della vendemmia

Metà ottobre circa, a mano in cassoni

Vinificazione

Breve descrizione - Diraspapigiatura seguita da 12 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50HL. aperti, con 6 follature giornaliere.

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione - 26° - 32° C

Durata della macerazione - 12 gg

Durata della fermentazione - 15 gg

Periodo di Maturazione - 16 mesi in barrique di rovere Never, Limousin e Tronçais.

Affinamento in bottiglia di circa 5 mesi

Epoca di imbottigliamento - Aprile-Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia



Caratteri organolettici

Colore rosso rubino intenso.

Profumo varietale, con sentori di frutti di bosco, spezie e vaniglia.

Sapore pieno, lungo e persistente con una giusta acidità che ne firma l'equilibrio.

Capacità di invecchiamento

9-11 anni



Gastronomia

Cacciagione e vari piatti di carne rossa

Con alcuni piatti vicentini...

Garganelli con salsiccia, colombini al forno, sparagagna alla vicentina con polenta



Servizio

Temperatura -16°-18°C.; stappare circa un'ora prima del servizio



Formati disponibili



0,75 lt

1,5 lt

3 lt

5 lt

9 lt

12 lt