

MONTEBELVEDERE

Cabernet Igt Veneto





MONTBELVEDERE

Igt Veneto



Nome

Montebelvedere

Classificazione del vino

Igt Veneto

Varietà/Uvaggio

Cabernet Sauvignon 100%

Comune di Produzione

Lonigo, nel cuore della zona Doc Colli Berici

Bottiglie prodotte

15.000 da 0,750 lt



Il vigneto

Nome - Montebelvedere, di proprietà dell'Az. Dal Maso

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

Esposizione - sud

Altimetria - Collina 150 mt slm

Densità di impianto - 6.000 viti/ ha

Sistema di allevamento - Cordone speronato basso

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

Inizio ottobre, a mano in cassoni

Vinificazione

Breve descrizione: Diraspatura seguita da 12 gg di permanenza sulle bucce in tini da 50 Hl aperti con 6 follature giornaliere.

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione - 24° - 32° C

Durata della macerazione - 8 gg

Durata della fermentazione - 8 gg

Periodo di Maturazione - 12 mesi in barrique di rovere Allier di 2° passaggio (50%) e in botti di rovere Allier da 25 hl. (50%). Affinamento in bottiglia di circa 3 mesi

Epoca di imbottigliamento - Ottobre-Novembre dell'anno successivo alla vendemmia



Caratteri organolettici

Colore rosso rubino intenso; Profumo ampio,

con sentori di frutta rossa, spezie e piccole note balsamiche

Al palato si rivela pieno, caldo e persistente

Capacità di invecchiamento

6-8 anni



Gastronomia

Selvaggina e cacciagione in genere

Con alcuni piatti vicentini...

Capriolo al forno, spezzatino di musso, stinco di maiale, cappone ripieno al forno



Servizio

Temperatura -14°-16°C.; stappare dai 15 ai 30 minuti prima del servizio



Available sizes



0,75 lt 1,5 lt