

"ICONA" CABERNET SAUVIGNON D.O.C.



✓ **ANBAUGEBIET**

Kieselige und steinige Böden des Venetischen Hinterlands.
Weinberge mit 3500/4000 Stöcken pro Hektar mit einem Alter zwischen 12 und 20 Jahren.

Durchschnittliche Produktion 2/2,5 kg pro Stock, d.h. 70/90 Doppelzentner pro Hektar.

Trauben: Cabernet Sauvignon

Anbausystem: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Weinernte erfolgt von Hand im Oktober. Anschließend werden die Trauben gepresst und abbebert. Das gekelterte Produkt wird einer 14/16 tägigen Gärung/Mazeration bei einer Temperatur von 26/28° C unterzogen. Später wird der Most abgestochen und die alkoholische und malolaktische Gärung in Stahlbehältern durchgeführt. Der Wein ruht dann einige Monate auf den eigenen Hefen, wird anschließend geklärt, kaltstabilisiert und in Flaschen abgefüllt. Danach wird er einige Monate lang in der Flasche verfeinert.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: rubinrot mit blavioletten Nuancen.

Geruch: intensiv, leicht grasig, duftet nach Früchten und roten Beeren.

Geschmack: leicht grasig, körperreich, rund, harmonisch, samtig.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 12.50 - 13.50

Zucker, g/l 5.50 - 6.50

Säure insgesamt, g/l 5.00 - 5.50

✓ **AUSSCHANK- TEMPERATUR**

16-18° C, kurz vor dem Genuß entkorken.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

"Icona" Cabernet Sauvignon D.O.C. - Astoria

Astoria - 104 [lt.0,75]

