

ROSSO GIUNONE

CABERNET SAUVIGNON IGT



DENOMINAZIONE:
ROSSO GIUNONE CABERNET SAUVIGNON IGT VENETO

TITOLO ALCOLOMETRICO:
13,5% VOL.

ZUCCHERI:
3,5 G/L

ACIDITÀ TOTALE:
5 G/L

ZONA DI PRODUZIONE:
VIGNETI NELLA LOCALITÀ MONTE GAZZO IN COMUNE DI CALDIERO

TIPO DI UVA:
80% CABERNET SAUVIGNON , 20% MERLOT

PRODUZIONE PER ETTARO:
10 T.

VENDEMMIA:
PRIMI OTTOBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE:
UNA PARTE DELLE UVE SEGUE LA VINIFICAZIONE CLASSICA. LA RACCOLTA È MANUALE E AVVIENE SUBITO LA DIRASPA -PIGIATURA . SEGUE LA FERMENTAZIONE NEL VINIFICATORE PER 8-10 GIORNI. LA FERMENTAZIONE MALO-LATTICA VIENE FATTA IN ACCIAIO E L'AFFINAMENTO DI ALMENO 8 MESI IN BARRIQUE E TONNEAUX DI 3°- 4° PASSAGGIO. UNA PARTE DELL'UVA VIENE RACCOLTA IN CASSETTE DA 5 KG E MESSA IN APPASSIMENTO PER 30 GIORNI. SEGUE LA VINIFICAZIONE E POI L'AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI 1° - 2° PASSAGGIO PER ALMENO 10 MESI. VIENE POI FATTO UN TAGLIO TRA LE DUE TIPOLOGIE DI CABERNET SAUVIGNON PER PRODURRE IL ROSSO GIUNONE, DOVE LA PARTE DI PASSITO VARIA DAL 20 AL 50 %, A SECONDA DELL'ANNATA. DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO RESTA IN AFFINAMENTO PER ALMENO 6 MESI PRIMA DI ESSERE IMMESSO AL CONSUMO.

ORGANOLETTICA:
COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATO. AL NASO PRESENTA UNA BUONA INTENSITÀ E PERSISTENZA, CON SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO, ERBACEO INSIEME A QUELLI SPEZIATI COME IL CHIODO DI GAROFANO E IL PEPE NERO. IN BOCCA È EQUILIBRATO, CON UN TANNINO MORBIDO E UNA BUONA PERSISTENZA.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:
CONSIGLIATO CON ARROSTI, CACCIAGIONE SELVAGGINA E CARNE ALLA GRIGLIA.

TEMPERATURA D'ASSAGGIO:
16-18° C

WWW.MONTETONDO.IT

