

A Z I E N D A
A G R I C O L A



RONCADA

Collio Doc

CABERNET SAUVIGNON

VITE E UVA

Vitigno di origine francese (Gironde), di media vigoria, grappoli piuttosto compatti e non molto grandi, acini sferici con buccia pruinosa e molto resistente; le foglie in autunno assumono un colore rosso caratteristico.

UBICAZIONE DEI VIGNETI E NATURA DEL TERRENO

Vigneti pedecollinari in località Roncada, con terreno marnoso/arenaceo/argilloso, ed inerbiti a filari alterni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e Guyot semplice.

RESA

50/60 ettoltri per ettaro.

LAVORAZIONI

Vendemmia a mano in cassette, pigiatura e diraspatura; fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox; maturazione per 10/12 mesi in botti di rovere da hl. 7,5; dopo l'imbottigliamento, è consigliato un ulteriore periodo di 3/4 mesi di affinamento in bottiglia.

VINO

Di buona alcolicità (12,5/13,5% vol.) con un colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo; profumo fruttato di mirtillo, lampone e mora selvatica; ottima struttura, pieno, armonico e speziato. Si abbina, a piatti di carne al forno (stincò di vitello, anatra), brasati, formaggi invecchiati.

TEMPERATURA

Servire a 18 °C.



Az. Agricola Roncada

Loc. Roncada, 5 - 34071 Cormons go | t/f 0481 61394 | e info@roncadavini.it
www.roncadavini.it