



VIGHE DEL BOSCO
OLMÈ

Cabernet

VENETO IGT

VINO ROSSO FERMO

Vitigno: Cabernet frank 40%, Carmenere 60%.

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Sylvoz, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno,

Produzione: 80/90 quintali per ettaro, quando necessario pratichiamo il diradamento nel periodo dell'invaiaura.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta a perfetta maturazione mediamente avviene nella seconda decade di Settembre.

Vinificazione: le uve vengono diraspate e messe in vinificatori a macerare per almeno 8 giorni, dopo la pressatura soffice si innalza la temperatura a 22/24° per permettere l'innesto della fermentazione malolattica e riposa per almeno 6 mesi in cemento prima di essere imbottigliato.

Colore: rosso rubino tendente al violaceo.

Olfatto: vegetale di peperone e floreale di viola, intenso e persistente.

Gusto: Molto fruttato ed equilibrato, si riconosce il sapore inconfondibile della bacca di Carmenere, tannini dolci ed eleganti.

Alcool (% vol): 12,50

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti: formaggi di media stagionatura, carni alla griglia, arrostiti e primi piatti di selvaggina.



Azienda Agricola Vigne Del Bosco Olmè
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia
Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com
www.vignedelbosco.com