



LA VITE DI MONICA



PALIO CABERNET IGT

Denominazione	Palio Cabernet IGT
Gradazione alcolica	14%
Zona di produzione	Vigneti dei Colli Euganei con esposizione sud-ovest 50-150 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso (marne euganee), calcareo e ricco di scheletro
Sistema di allevamento	Cordone speronato, Guyot
Uve	Cabernet Sauvignon 70% Cabernet Franc 30%
Vendemmia	Ultima decade di settembre
Tipologia del prodotto	Vino deciso persistente, aromatico
Vinificazione	Il mosto ottenuto da pressature soffice viene fatto fermentare in botti di rovere francese della capacità di 500 litri. In seguito viene conservato in serbatoi in acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento
Maturazione e affinamento	L'affinamento in bottiglia ha una durata di circa 3 mesi
Caratteristiche visive	Rosso rubino intenso
Profumo	Profumo con sentori di amarena e frutti di bosco
Sapore	Al gusto si presenta deciso e di grande personalità con lunga persistenza aromatica
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 18°C
Abbinamenti consigliati	Ideale per carni rosse o primi con sughi molto decisi o formaggi a lunga stagionatura
Bottiglia	0,75 L

