

# BORGO COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV) Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: [info@alcol.tv](mailto:info@alcol.tv)

## CABERNET I.G.P.

Altitudine: 250 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: argilloso  
Orientamento ed esposizione delle viti: est-ovest  
Sistema di allevamento: sylvoz  
Ceppi/ha: 3000  
Resa uva q.li/ha: 100 q.li/ha  
Epoca della vendemmia: fine settembre  
Fermentazione : con le bucce per 5 giorni e poi senza bucce 5 giorni  
Fermentazione malolattica: totale e spontanea dopo la fermentazione  
Pressatura: soffice  
Durata maturazione: 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione  
Resa di uva in vino: 65%  
Alcol svolto: 12,00% vol  
Zuccheri residui (g/l): 6  
Acidità totale (g/l): 5  
Ph: 3,40  
Estratto secco (g/l): 22  
Pressione afrometrica bar a 20° C: 0  
Abbinamenti: primi piatti in genere e secondi piatti semplici e di carni bianche  
Temperatura di servizio: 14 °C  
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore  
Scatole da 6 bottiglie  
Peso: 8,52 Kg. per scatola  
Formati: 0,75 l

**TECNOLOGIA** :La vendemmia avviene manualmente in ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 10/12 giorni, alla temperatura di 26/28° C; fa seguito la svinatura ed il completamento delle fermentazioni alcolica e malolattica, il tutto in recipienti di acciaio. Mantenuto sulle proprie fecce per qualche mese, il vino viene poi illimpidito, stabilizzato a freddo ed imbottigliato. Si affina in bottiglia per qualche mese.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con sfumature violacee  
Profumo: intenso, leggermente erbaceo, con ricordo di frutta a bacca rossa  
Sapore: appena erbaceo, di corpo, rotondo, armonico, vellutato

