



FAMIGLIA
BORON

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I
tel - fax +39 0422 864020
www.boronvini.com – info@boronvini.com

Cabernet sauvignon



TRAUBEN:	100% Cabernet sauvignon
BENENNUNG:	IGP Veneto
PROVENIENZ:	Annone Veneto
ANBAUSYSTEM	Sylvoz
DICHTE DES WEINBERGES:	4200 Pflanzen pro Hektar
DURCHSCHNITTSRENDITE:	uva Q.li/Ha.
TE:	
WEINLESE	Mitte September
WEINBEREITUNG:	Traditionelle Mazeration der Schalen mit einer Dauer von 10-14 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 24-27 ° C in Stahltanks bis zum Ende der malolaktischen Gärung.
ALKOHOLGEHALT:	12.00 % vol.
TRINKTEMPERATUR:	16-18°C
RESTZUCKERGEHALT:	5. 20 g/l
GESAMTSAEUREGEHALT:	5.70 g/l
ALTERN:	4 Monate in Stahltanks und 2 Monate in der Flasche

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE: Rubinroter Wein, der zu Purpur neigt.

BOUQUET: Leicht kräuteriger Duft mit einem Hauch von Himbeere.

GESCHMACK: Am Gaumen ist er harmonisch und vollmundig aber sehr elegant.

SERVIERVORSCHLÄGE: Passt gut zu gebratenem weißem und rotem Fleisch, Hartkäse und Wild.