



Quare

VENETO CABERNET IGT

Rosso fermo secco



Vino Certificato Biologico

UVE	100% Cabernet Sauvignon
IN CAMPO	
VIGNETO	120m slm, esposizione nord-sud
TERRENO	alluvionale da medio impasto a sciolto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato con 8-10 gemme
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	80 quintali/ha
VENDEMMIA	metà ottobre, raccolta manuale di selezione
IN CANTINA	
VINIFICAZIONE	vinificazione separata dei grappoli a 28°-30° C; fermentazione alcolica di circa 15-18 giorni
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	affinamento in barriques di rovere francese per 24 mesi; 9 mesi di invecchiamento in bottiglia
BOTTIGLIA	Bordolese 750 ml

Le Quare di Angarano è frutto dell'assemblaggio di uve Cabernet Sauvignon. L'azienda negli anni ha utilizzato e trapiantato i vecchi biotipi presenti negli ettari di proprietà per non perdere le caratteristiche di tipicità e unicità. La sua austerità è un piacere per ogni palato.

ANALISI SENSORIALE

Vista: rosso rubino intenso

Olfattiva: peperone e piccoli frutti rossi

Gusto-olfattiva: caldo, morbido, tannino ben integrato, buona persistenza

Temperatura di servizio: 18°C

Alcol: 14%vol

ABBINAMENTO

Accompagna bene arrostiti, brasati, cacciagione e formaggi stagionati.

Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo Toresani allo spiedo di Breganze.

