



Quare

VENETO CABERNET IGT

UVE	100% Cabernet Sauvignon
IN CAMPO	
VIGNETO	120m slm, esposizione dei vigneti nord-sud
TERRENO	alluvionale, medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato con 8-10 gemme
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	max 80 quintali/ha
VENDEMMIA	metà ottobre, vendemmia manuale e selezione dei grappoli
IN CANTINA	
VINIFICAZIONE	vinificazione separata dei grappoli a 28°-30°C; fermentazione alcolica di circa 15-18 giorni
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	elevazione in legno per circa 24 mesi; affinamento in bottiglia per circa 9 mesi
N. DI BOTTIGLIE PRODOTTE	3.500
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 in Azienda per non perdere le caratteristiche di tipicità e unicità. La conduzione degli appezzamenti è seguita durante tutte le fasi fenologiche apportando tutte le pratiche per una produzione limitata e di Qualità. La raccolta viene effettuata per singolo appezzamento e singola varietà.

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

ABBINAMENTO

Accompagna bene arrostiti, brasati, cacciagione, formaggi stagionati.

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