



# Quare di Angarano

VENETO CABERNET IGT

TRAUBEN	100% Cabernet Sauvignon
IM FELD	
WEINGUT	2,5 ha, 120 m ü.d.M., Nord-Süd Ausrichtung, eingepflanzt im 2003
BODEN	Schwemmland, mittlere Festigkeit
HALTUNGSSYSTEM	Ausläufersystem mit 8-10 Knospen
BEPFLANZUNGSDICHTE	4.400 Stämme/ha
ERTRAG	max. 80 Dezitonnen/ha
ERNTE	Mitte Oktober, von Hand mit Auslese der Reben
IM KELLER	
WEINHERSTELLUNG	getrennte Weinbereitung der Trauben bei 28-30°C, alkoholische Gärung während ca. 15-18 Tagen
REIFUNG UND VEREDELUNG	Reifung in Holzfässern während ca. 24 Monaten; Flaschenreifung ca. 9 Monate
ANZAHL PRODUZIERTE WEINFLASCHEN	3.500
BORDEAUXFLASCHE	750 ml

Die Quare in Angarano sind das Ergebnis des Anbaus von Cabernet Sauvignon Trauben. Der Betrieb hat in den vergangenen Jahren die bereits vorhandenen alten Biotypen verwendet und transplantiert, um die typischen und einzigartigen Merkmale zu bewahren. Die Parzellen werden in allen phänologischen Phasen bewirtschaftet, somit ergibt sich durch dieses Verfahren eine limitierte Produktion doch von hoher Qualität. Die Ernte erfolgt nach Anbaufläche und sortenrein

## SENSORISCHE ANALYSE

**Farbe** intensives rubinrot

**Geruch** Paprika und kleine Beerenfrüchte

**Geschmack** warm, weich, gute Gerbsäure, optimale Persistenz

**Trinktemperatur** 18°C

Dazu passen Braten, Schmorbraten, Wild und gereifter Käse.

Passendes Gericht der einheimischen Tradition  
Toresani am Spieß von Breganze.