

1681



POLVARO
TENUTA



Tipologia: vino rosso di struttura tranquillo

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: vigneti messi a dimora su terreni argillosi con esposizione prevalente Nord - Sud

Sistema di allevamento: Guyot con un investimento di oltre 4.500 ceppi ad ettaro

Resa per ettaro: (in quintali d'uva: 95 q x ha in vino hl 66,5)

Vendemmia: manuale tra la prima e la seconda decade di ottobre

Vinificazione: dopo la pigiatura le uve vengono messe a macerare per 10 giorni in modo da estrarre colore e tannini nobili. L'affinamento avviene in parte in acciaio in parte in carati di rovere per conferire al vino un tenue ma elegante sentore di vaniglia

Dati analitici: alcol 13% Vol. Acidità Totale 5,45 g/l, pH 3,48, estratto netto 24,00 g/l

Profumo: tipico per il netto sentore di marasca e di piccola frutta rossa

Colore: rosso rubino intenso con piacevoli riflessi viola all'unghia del bicchiere

Sapore: vino di notevole spessore è asciutto e lascia nel finale una piacevole sensazione di morbidezza

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 18 - 20 °C in ampi bicchieri a stelo lungo

Gastronomia: ottimo con gli arrosti ed i formaggi stagionati

Packaging: bottiglia Bordolese Arno lt. 0,75 - tappo in sughero

Dimensione bottiglia: altezza cm. 29,9 - diametro cm. 8,1

Descrizione imballo: contenuto 6 bottiglie per cartone - Peso kg. 8,22

Dimensione imballo: cm. 26 x 17 x 30,5 (h)

Palletizzazione: nr. 5 strati da 18 colli. Totale 90 colli - H cm. 165 - Peso lordo pallet: 739,80 kg

Descrizione articolo: Tenuta Polvaro Cabernet Sauvignon D.O.C.

Codice EAN Bottiglia: 08054242090017

Codice EAN Cassa: 08054242090116

 UN BICCHIERE
GAMBERO ROSSO | 2016



VINO PREMIATO CON
MEDAGLIA D'ORO | 82,67 p.

CABERNET
SAUVIGNON
D.O.C. Venezia