



# Róare

Cabernet del Veneto IGP



<b>DENOMINAZIONE</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Zovon di Vò (PD)
<b>VITIGNI</b>	45% Cabernet Franc, 55% Cabernet Sauvignon
<b>COMPOSIZIONE DEL SUOLO</b>	Argilloso, in parte ghiaioso-calcareo
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud - Est
<b>ALTITUDINE</b>	27 mt s.l.m.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Cappuccina
<b>ETA' MEDIA DELLE VITI</b>	20 anni
<b>PRODUZIONE ANNUA</b>	65 q.li /ha
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Prima settimana di ottobre
<b>FERMENTAZIONE</b>	In acciaio a temperatura di 23-25°C
<b>MACERAZIONE</b>	23 giorni
<b>AFFINAMENTO</b>	18 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio e 6 mesi in bottiglia prima della vendita
<b>BOTTIGLIE ANNO</b>	1300 bottiglie
<b>TITOLO ALCOLOMETRICO</b>	13,5%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-18°C
<b>BOTTIGLIA</b>	750 ml

## CARATTERISTICHE

Si presenta di Colore rosso granato acceso e al naso con uno splendido bouquet di frutta nera, spezie e una nota di legno tostato e vaniglia. Róare è un vino franco e rustico, che si fa comprendere bene nonostante la sua complessità. Lo si apprezza al meglio con la selvaggina ma versatile anche con la carne alla griglia.

