

# CASARA ROVERI

## Cabernet Veneto Igt





# CASARA ROVERI

Cabernet  
Veneto  
Igt

**Nome** Casara Roveri  
**Classificazione del vino** Cabernet Igt Veneto  
**Varietà/Uvaggio** Cabernet Sauvignon 70% - Carmenère 30%  
**Comune di Produzione** Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici  
**Bottiglie prodotte** 10.000 da 0.750 lt

**Il vigneto**  
*Nome* - Casara Roveri, di proprietà dell'Az. Dal Maso  
*Età delle viti* - 22 anni  
*Terreno* - tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare  
*Esposizione* - Sud - sud/est  
*Altimetria* - Collina 150 mt slm  
*Densità di impianto* - 6.000 viti/ ha  
*Sistema di allevamento* - Cordone speronato basso con orientamento dei filari nord-sud  
*Carico di gemme* - 8 per ceppo  
*Resa per ettaro* - 70 quintali  
*Coltivazione* - Concimazione scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

**Epoca e conduzione della vendemmia**  
Metà ottobre circa, a mano in cassoni  
**Vinificazione**  
*Breve descrizione:* Diraspapigiatura seguita da 12 gg. di permanenza sulle bucce in tini da 50Hl. aperti, con 6 follature giornaliere.  
*Vasche di fermentazione* - Acciaio  
*Temperatura fermentazione* - 26° - 32° C  
*Durata della macerazione* - 12 gg  
*Durata della fermentazione* - 15 gg  
*Periodo di Maturazione* - 18 mesi in barrique di rovere Never, Limousin e Tronçais.  
Affinamento in bottiglia di circa 5 mesi  
*Epoca di imbottigliamento* - Aprile-Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia

**Dati analitici del prodotto**  
*Acidità totale*- 5,9 g/l  
*Ph* - 3,68  
Estratto secco tot. g/l 34,5  
Grado alcolico, % - 14,10  
Zuccheri riduttori, g/l - 4,1  
SO2 Totale, mg/l - 63  
SO2 Libera, mg/l - 21

**Caratteri organolettici**  
Colore rosso rubino intenso.  
Profumo varietale, con sentori di frutti di bosco, spezie e vaniglia.  
Sapore pieno, lungo e persistente con una giusta acidità che ne firma l'equilibrio.

**Capacità di invecchiamento**  
9-11 anni

**Gastronomia**  
Cacciagione e vari piatti di carne rossa

*Con alcuni piatti vicentini...*  
Garganelli con salsiccia, colombini al forno, sparagagna alla vicentina con polenta

**Servizio**  
*Temperatura* -16°-18°C.; stappare circa un'ora prima del servizio