



MARCAZZAN

HOC OPUS, HIC LABOR

## CABERNET VERONESE



Il terreno di origine vulcano-basaltica tendente ad un ph acido, l'altitudine di 200 m.s.l.m., la forma di allevamento ad "alberello alto" con viti di oltre 50 anni innestate su piede selvatico, la vendemmia tardiva aspettando un'ultra maturazione del grappolo e la lunga macerazione sulle bucce con una lenta fermentazione a temperatura controllata donano al prodotto finale un colore rosso intenso con sfumature violacee. Grazie ad una attenta lavorazione dei vigneti e al diradamento (un grappolo a tralcio) omaggiano al naso note di frutta matura a bacca nera che si integrano elegantemente al legno, dando una complessità intrigante. Al palato si presenta morbido ma con leggere note erbacee tipiche del cabernet.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

ZONA DI PRODUZIONE	San Giovanni Ilarione (VR)
LAVORAZIONE SU VIGNETO	lotta integrata
TERRENO	vulcano-basaltico tendente ad un ph acido posto a 200 m.s.l.m.
CLASSIFICAZIONE	i.g.t.
UVAGGIO	100% cabernet franc
PERIODO DI VENDEMMIA	metà Ottobre
GRADO ALCOLICO	12,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20°C



AZ.AGR. MARCAZZAN FABIO - VIALE DEL LAVORO, 10 - 37035 SAN GIOVANNI ILARIONE  
TEL. +39 392 5215641 - MAIL: INFO@CANTINAMARCAZZAN.IT - WWW.CANTINAMARCAZZAN.IT