# Colle Alto

## *Cabernet · Veneto*

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

14,5% vol

16°-18° C

0,75 / 1,5 / 3 / 6 L

**Uvaggio · *Grapes*:**
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

**Area Di Produzione · *Production Area*:**
Colline a Sud di Vicenza - Colli Berici.
*Colli Berici - Hills in Southern Vicenza.*

**Terreno · *Soil*:**
Terreno ricco di calcare a substrato lastroso.
*Soil rich in limestone with a stony substrate.*

**Vendemmia · *Harvest*:**
Metà Settembre - *Mid-September.*

**Affinamento · *Production Method*:**
Dopo un appassimento di circa 30 giorni in fruttaio, l'uva viene pigiata. Il mosto che si ottiene fermenta con le proprie bucce in acciaio e viene poi affinato in legno di varie dimensioni per circa 18 mesi.
*After 30 days of drying in the loft, the grapes are crushed, and the must ferments on the skins in stainless steel tanks followed by maturation in wooden barrels varying in size for around 18 months.*

**Colore · *Color*:**
Rosso rubino intenso - *Intense ruby red.*

**Note degustative · *Tasting description*:**
Belle note erbacee di erbe aromatiche, salvia e menta, clorofilla, viola e lampone sul finale. Beva di struttura e di corpo con finale sapido.
*Beautiful herbaceous notes of aromatic herbs, sage and mint, chlorophyll, violet and raspberry in the finale. Well-structured and full-bodied with a savory finish.*

**Abbinamenti · *Food Pairings*:**
Zuppe di carne e verdure, pasta al forno.
*Meat and vegetable soup, baked pasta.*