

CABERNET SAUVIGNON PIAVE BARRIQUE SERENISSIMA 2005

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Casa Vinicola Tombacco
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1909
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Tombacco
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Cristiano d' Amico
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Vini del Piave)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Cabernet Sauvignon (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,51
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,77
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,21
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
39,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
117,00
- ▶ **ph** (ph)
3,54
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CABERNET SAUVIGNON PIAVE BARRIQUE SERENISSIMA 2005

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
6 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Zapfenkordon
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schwemmboden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
19 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlagen
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
15 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima (gemäßigt)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
800 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (Tröpfchenbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate im Barrique

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18°-19° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Gerichte: Eintopf / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen, mit Fleisch, mit hellen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Intensiver Rubinroter mit lebendiger Nase. Der Geschmack roter Beeren wird durch leicht würzige Noten abgerundet. Das harmonische Bukett wird mit zarten Nussaromen ergänzt. Der ideale Begleiter zu würzigen Pastagerichten, Rostbraten, Eintöpfen und Ragouts.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Via S. Tiziano
35010 Trebaseleghe (PD)
Italien