



PRIME GEMME®

CABERNET

COLLI TREVIGIANI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Questo vino dal colore rosso rubino nasce da un blend di uve Cabernet Franc (15 %) e uve Cabernet Sauvignon (85%), dei vigneti di proprietà nella zona collinare del Montello. La vendemmia delle uve avviene esclusivamente a mano, ai primi di ottobre. Dopo una pigiadiraspatura delle uve, il mosto viene portato ad una temperatura di circa 10 °C, per 4-5 giorni. Segue poi una macerazione in acciaio con inizio della fermentazione con rimontaggi per circa 15 gg, a 25 °C. Terminata la fermentazione degli zuccheri, il vino viene separato dalle bucce tramite lo sgrondo delle stesse. Inizia un affinamento in vasche di acciaio per circa 7-8 mesi. L'imbottigliamento del vino avviene nella tarda primavera, inizio estate dell'anno successivo alla vendemmia. Un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 4 mesi completa questo vino.

Bottiglia da 75 cl. - Alcol 12,5 %

This ruby red coloured wine is the result of a blending of Cabernet Franc (15%) and Cabernet Sauvignon (85%) grapes growing in the family vineyards located in the Montello hills.

The grapes are exclusively harvested by hand in early October.

After the berries pressing the must is taken at a temperature of 10° for 4-5 days.

This is followed by the maceration period in steel vats then the fermentation starts through repressing over the grapes dregs skins for 15 days at 25° temperature.

Once finished the sugars' fermentation, the skins are dripping out and divided from the wine, followed by a refinements period in steel vats for approximately 7-8 months.

Wine bottling is made in late spring-early summer in the year following the harvesting.

A final refinements in bottles for about 4 months completes the process.

Available in 75 cl. - Alcol 12,5 %

Dieser Wein mit rubinroter Farbe, entsteht aus einer Mischung von Cabernet Franc (15%) und Cabernet Sauvignon (85%) Trauben aus unseren Weinbergen im Montello's Hügellandschaft

Die Weinlese erfolgt nur von Hand, Anfang Oktober.

Nach dem Keltern der Beeren, ist der Most zu einer Temperatur von ca. 10° C für 4-5 Tage geführt.

Dann erfolgt die Fermentierung in Edelstahltanks, es beginnt die Gärung beim Einweichen der Schalen mit dem Most für ca. 15 Tagen bei 25° C. Nach der Zuckergärung,

wird der Wein von den Schalen, durch das Abtropfen derselben, getrennt. Es fermentiert in Stahltanks für 7/8 Monaten

Der Wein wird dann zusammengemischt und es beginnt die letzte Reifung in Edelstahltanks.

Die Weinabfüllung findet im Frühjahr/Anfang Sommer des darauffolgenden Jahres statt.

Eine zusätzliche Flaschenreifung für ca. 4 Monate ergänzt diesen Wein.

Flaschen zu 75cl. - Alkohol 12.5%

