

# LE FRAGHE

## QUAIARE

UVE:	Cabernet Sauvignon (70%) – Cabernet Franc (30%)
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto – Comune di Cavaion Veronese
ETA' dei VIGNETI:	20
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	65 q.li/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	35000 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	12%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	15-16 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Riedel serie Bordeaux 416/00
DURATA:	5-7 anni

## SCHEDA TECNICA

La macerazione, che avviene in tini di legno da 40 HL, ha una durata di circa venti di giorni, durante i quali il cappello viene lavorato giornalmente con un delestage al mattino ed una follatura manuale alla sera. Terminata la fermentazione malolattica il vino viene sottoposto ad un paio di travasi e quindi posto a maturare in tini di rovere da 25 HL per 24 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato senza essere filtrato.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore rosso intenso, tende al granato con l'invecchiamento.

Al naso si rivela elegante ed intenso, con una complessità aromatica data dal connubio tra le noti floreali della violetta e quelle fruttate dell'amarena e del mirtillo sotto spirito. Il quadro organolettico è ulteriormente esaltato dalle note speziate di vaniglia e liquirizia, che compaiono nel finale.

E' un vino di grande struttura e complessità; presenta un'equilibrata e morbida componente tannica, ben supportata da una corretta componente acidica ed una buona mineralità. Il retrogusto è persistente e vi si possono riconoscere le noti avvertite a naso.

## SCHEDA ABBINAMENTI

Si accompagna con gusto alle carni rosse grigliate o arrostiti a base di selvaggina nobile, formaggi stagionati.