



azienda agricola

**MENEGUZ CESARE**  
**DI SARA MENEGUZ**

[vinimeneguzsara.it](http://vinimeneguzsara.it)



## ALBA 99 · Cabernet IGT Marca Trevigiana

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Zona di origine:** San Fior (TV)

**Terreno:** terreni di pianura a medio impasto.

**Vitigno:** Cabernet 100%

**Forma di allevamento:** Sylvoz

**Periodo di vendemmia:** fine settembre

**Resa q.li uva per ha:** 110

**Vinificazione:** La fermentazione alcolica con macerazione avviene in cisterne di acciaio ad una temperatura costante di circa 20-22 °C. Vengono effettuati due rimontaggi al giorno. La permanenza sulle bucce durante la fermentazione alcolica varia da 8 a 10 giorni a seconda delle annate. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio. L'affinamento avviene in bottiglia.

**Alcol:** 12% vol · **Acidità totale:** 5.4 gr/lt · **Zuccheri:** 5 gr/lt

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso

**Bouquet:** frutti rossi, lamponi, ribes, prugne ed erbe aromatiche.

**Sapore:** morbido e di buona struttura, avvolge il palato con sentori di frutta e liquirizia ed accenti di pepe verde.

**Abbinamenti:** L'abbinamento ideale è con salumi, carni bianche e rosse e piatti di media struttura.

**Temperatura di servizio:** Degustatelo a 18 °C.

**Formati disponibili:** bottiglia da 0,75 lt

## ALBA 99 · Cabernet IGT Marca Trevigiana

### TECHNICAL INFORMATION

**Area of production:** San Fior (TV)

**Soil:** plain medium textured soil.

**Variety:** Cabernet 100%

**Training system:** Sylvoz

**Harvest period:** end of September

**Yield per hectare:** 110

**Fermentation:** The alcoholic fermentation and soaking takes place in steel tanks at a constant temperature of 20-22 °C. Pumping over is carried out twice a day. During alcoholic fermentation must is left on peels for 8 to 10 days depending on the year. Malolactic fermentation takes place in stainless steel tanks. The wine is then refined in bottles.

**Alcohol cont.:** 12% vol · **Tot. acidity:** 5.4 gr/lt · **Sugar:** 5 gr/lt

### SENSORIAL QUALITIES

**Colour:** intense ruby red

**Bouquet:** red fruits, raspberries, currant, plum and aromatic herbs.

**Flavour:** firm and with a good structure, it wraps the palate with fruity, liquorice and green pepper hints.

**Food pairings:** perfect match with cold cuts, white and red meat and medium structured dishes.

**Serving temperature:** enjoy at 18°C

**Sizes available:** bottle of 0,75 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · [www.vinimeneguzsara.it](http://www.vinimeneguzsara.it)

P. IVA 04001400268 · Via Ghette 13 · 31010 Corbanese di Tarzo (TV)

✉ [info@vinimeneguzsara.it](mailto:info@vinimeneguzsara.it) · [f](#) [vinisarameneguz](#) · [i](#) [sarameneguz](#)