

# CABERNET SAUVIGNON DOC

---



## **Uvaggio**

CABERNET SAUVIGNON

## **Vigneto**

Il sistema di allevamento è guyot. La densità d'impianto è di 4.000 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 2.5 kg. per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda, con i filari esposti a nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

## **Vinificazione e Affinamento**

La fermentazione avviene in vasche di acciaio, dove permane per la durata della macerazione per almeno 10 giorni. Dopo la svinatura viene affinato in vasche per completare la fermentazione alcolica e malolattica, alla fine dei processi dopo travaso viene affinato per circa 6 mesi prima di essere imbottigliato e messo in commercio.

## **Note organolettiche**

Colore rosso granato con riflessi violacei. Al naso il vino risulta esprimere principalmente note fruttate e speziate, con spiccate note di frutta secca; al palato esprime una ricchezza di gusto, dovuta ad una accentuata nota tannica fatta da tannini dolci e morbidezza derivata dall'affinamento, eccellente struttura si presta ad un affinamento in bottiglia e si esprime al meglio dopo 2 anni dall'imbottigliamento.

## **Grado alcolico**

13,5°

Formato

Bottiglia da 0,75 lt.

Category

Rossi

## **Abbinamenti**

Carni rosse in genere, brasati, spiedo e formaggi stagionati