

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