



Cabernet Sauvignon

- Area di coltivazione:* Regione Veneto, provincia di Verona, zona collinare affacciata sul Lago di Garda orientale.
- Tipologia del terreno:* Origine morenica, di medio impasto ricco di scheletro.
- Vinificazione:* Vendemmia nella prima metà di ottobre con raccolta a mano. Nei primi giorni viene effettuato il salasso. Fermentazione a temperatura controllata tra i 24°C e 26°C, con macerazione di 10 gg circa in cui si ripetono 4 rimontaggi al giorno.
- Affinamenti:* Maturazione in barrique di rovere francese minimo per 12 mesi, successivamente riposa in acciaio inox.
- Colore:* Rosso porpora intenso con riflessi violacei, che volge al granato nell'invecchiamento.
- Bouquet:* Sentori di frutti rossi di sottobosco esaltate dalle note del legno e pepe, lievemente erbaceo e tannico.
- Gusto:* Leggermente tannico con sentori erbacei e da fieno.
- Mantenimento:* Mantiene le sue caratteristiche per più di 10 anni; decisamente buono invecchiato. Deve essere conservato in luoghi freschi (18-19°C) e poco luminosi.



Ideale per pasta con
carni rosse selvaggina
e arrosti.



13,00 % Vol



Servire a 16 - 18 °C



Cabernet Sauvignon
di tre cloni diversi.