CABERNET SAUVIGNON
TRENTINO
DOC

A. Grigolli

Doc Trentino:
La zona produttiva coincide con la parte centro-sud del Trentino viticolo e si estende su terreni ghiaiosi-alluvionali per il fondovalle e argillosi, spesso morenici, per i fianchi collinari, tutti ricchi di oligoelementi determinanti ai fini enologici.

Vitigni:
Cabernet Sauvignon, vitigno originario della regione di Bordeaux, in Francia, da molti decenni è presente nelle zone collinari più esposte della provincia di Trento.

Vinificazione ed affinamento:
La fermentazione è la classica in rosso e per ottenere il massimo delle sue potenzialità, va vinificato a "cappello sommerso" per una quindicina di giorni. Dopo la fermentazione malolattica e l'affinamento parziale in botti di rovere di varia capacità, si procede all'imbottigliamento.

Dati analitici:
Alcool 13% vol
Acidità 5,1 g/l

Dati sensoriali:
Rubino intenso tendente al granato, profumo elegantemente speziato e con note di vaniglia e pepe. Sapore asciutto, austero, etereo, buon corpo e persistenza con tannini eleganti.

Apprezzabilità:
Classico vino da cacciagione nobile, è adatto a tutte le carni rosse e ai formaggi stagionati. Si presta bene all'invecchiamento.

Temperatura di servizio: 18-20° C

CONTIENE **SOLFITI**

CANTINA SOCIALE DI TRENTO SCA - Via dei Viticoltori 2-4 - 38123 TRENTO (TN)
C.F. e P.IVA 0110510229 - bottling & logistics: Zona Industriale, 2 – 38060 VOLANO (TN)
Tel. 0464 753833 – Fax 0464 461310 – www.cantinasocialetrento.it - commerciale@cantinasocialetrento.it

Rev. 2 13.02.2025