

CABERNET SAUVIGNON

TRENTINO

denominazione di origine controllata



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, e da molti decenni 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:

Adatto a tutte le portate di carne rossa e formaggi stagionati, è classico vino da cacciagione nobile. Si presta bene all'invecchiamento.

Temperatura di servizio:

18-20° C