

# I NATIVI

## CABERNET SAUVIGNON

### TRENTINO D.O.C.



#### 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

Il Cabernet Sauvignon è un 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, e dopo la fermentazione malolattica affinato parzialmente in botti di rovere di varia capacità, quindi posto in bottiglia.

#### DATI ANALITICI

Alcool 13% vol  
Acidità 4,8 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 beve a temperatura di 18-20° C. e si presta bene all'invecchiamento.