

# CABERNET SAUVIGNON

## TRENTINO DOC



### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Collocazione dei vigneti** Su terreni a scheletro prevalente e ricchi di argilla, posti in zone collinari o pedo-montane fino ad altezze di 150 m s.l.m., con le migliori esposizioni per garantire il maggior numero possibile di ore di luce ai grappoli durante la maturazione dell'uva.

**Varietà di uva utilizzata** 100% Cabernet Sauvignon.

**Forma di allevamento** Pergola trentina per i vigneti più vecchi e Guyot per i più giovani.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Raccolta** Diradamenti accurati e tempestivi garantiscono rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge intorno a metà settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani.

**Vinificazione** Le uve vengono immediatamente diraspate e pigiate. La fermentazione alcolica avviene a temperature controllate di 25-28 °C in macerazione con le bucce fino ad esaurimento degli zuccheri (cinque-otto giorni). Il vino viene poi parzialmente illimpidito tramite un paio di travasi e sottoposto a fermentazione malolattica per ottenerne equilibrio e morbidezza.

**Affinamento** Il vino viene fatto maturare per circa dieci mesi in serbatoi in acciaio e botti di legno di rovere. Prima della messa in bottiglia viene fatto l'assemblaggio più opportuno delle diverse partite.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Rosso rubino abbastanza carico con possibili riflessi violacei.

**Olfatto** Elegante, ampio ed intenso, in cui le note fruttate (mora, lampone) sono arricchite da gradevoli sentori erbacei tipici della varietà Cabernet Sauvignon.

**Gusto** Di grande struttura e buona potenza, questo vino risulta anche eccezionalmente morbido ed invitante nel bersi.

# CABERNET SAUVIGNON

## TRENTINO DOC

---

### DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

**Grado alcolico** 12,50% vol.

**Zuccheri** da 0,2 a 2 g/l.

**Acidità totale** da 4,60 a 5,50 g/l.

**pH** intorno a 3,70.

**Contiene solfiti.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Tutti i piatti di carne rossa, dagli arrosti alla selvaggina
- Formaggi stagionati a pasta dura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18-20 °C, meglio se un'ora dopo la stappatura.  
Può essere invecchiato.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

### CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

3 anni.

### PALETTIZZAZIONE

**Formati** 0,75 l (1,21 kg)

**Tipo bottiglia** Bordolese

**Cartone** 6 bottiglie • Peso 7,4 kg

**Misure cartone** Larghezza 24 cm • Altezza 30 cm •  
Profondità 15,5 cm

**Palettizzazione** 110 cartoni • Peso 834 kg • Altezza 167  
cm