



CABERNET SAUVIGNON

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Varietà di uva utilizzata Cabernet Sauvignon.

Collocazione dei vigneti Il Cabernet Sauvignon predilige 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. In tal modo si ottiene sempre la giusta maturazione delle uve e vini più espressivi.

Forma di allevamento Si utilizza spesso la Pergola trentina, ma risultati molto buoni si ottengono anche da forme di allevamento a filare (Guyot e Cordone speronato).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia L'accurata gestione a verde in vigneto con eventuali diradamenti tempestivi garantisce rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge solitamente a cavallo fra settembre e ottobre scegliendo i grappoli più maturi e più sani.

Vinificazione Tradizionale in rosso con immediata separazione dai raspi, pigiatura delle uve e fermentazione alcolica in macerazione sulle bucce, tendenzialmente in serbatoi di acciaio inox per un tempo più o meno prolungato a seconda dell'annata. Segue fermentazione malolattica e parziale illimpidimento tramite travasi del vino.

Affinamento La maturazione del vino può proseguire in botti di legno di rovere, oltre che in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore rosso rubino abbastanza carico con possibili riflessi violacei.

Olfatto Intenso e di carattere, ma anche elegante e molto variegato; i sentori al naso spaziano da note fruttate (mora e lampone) a gradevoli sentori freschi tipici della varietà d'uva di provenienza.

Gusto Corposo, di grande struttura, eccezionalmente morbido e assolutamente invitante nel bersi.

DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

Grado alcolico ca 13,00% vol.

Zuccheri Secco



CABERNET SAUVIGNON

TRENTINO DOC

Acidità totale ca 4,80 g/l

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

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, possibilmente dopo un leggero arieggiamento.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia in orizzontale in un luogo fresco tra i 10 e 16 °C e al riparo dalla luce.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino da consumarsi nell'immediato, ma che può evolvere positivamente fino a 3 anni.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 000231