



Abbinamenti

Arrosti di manzo e gulasch, piatti a base di agnello e di pecora e formaggi stagionati.

Bicchiere

Bordeaux

Temperatura di servizio

16-18°C

Cabernet

DOC 2017 750 ml

Il vino si presenta di un colore rosso rubino scuro, di media corposità con sfumature più chiare ai bordi. Aromi di frutti scuri (ribes nero, mora, mirtillo rosso) si mescolano al naso con note speziate leggere e delicate. Al palato questo Cabernet si presenta asciutto, di media corposità, con tannini gradevoli e aromi di bacche nere, con una nota leggera di tabacco e profumi di bosco. Gusto molto gradevole con un'ottima persistenza.

Scheda tecnica

Annata	2017
Vitigno	100% Cabernet
Zona di produzione	Bassa Atesina
Altitudine	320-350 m
Caratteristiche del terreno	terreni alluvionali medio-leggeri
	su porfido rosso
Clima	continentale
Esposizione	Ovest
Forma di allevamento	Guyot a fili di ferro
Vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	Fusto di acciaio
Temperatura di fermentazione	25-28°C
Maturazione in botti di legno	10 mesi in barrique - tonneau
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Dati analitici	
Gradazione alcolica	12,5% Vol.
Acidità totale	4,40 g/l
Residuo zuccherino	0,70 g/l
Estratto secco privo di zuccheri	29,50 g/l