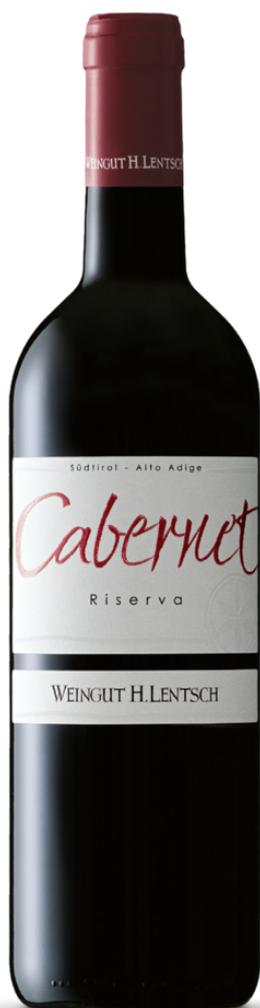




H·LENTSCH  
WEINGUT-TENUTA



### Abbinamenti

Primi piatti con sughi molto speziati, carne rossa in generale e formaggi duri stagionati.

### Bicchiere

Bordeaux medio

### Temperatura di servizio

16-18°C

# Cabernet Riserva

DOC 2018

750 ml

Il Cabernet Riserva ha un colore rosso rubino intenso di grande corpo. Al naso si presenta complesso con aromi di frutti scuri (mirtillo, mirtillo rosso, ribes nero, mora), caratterizzato da note speziate (chiodi di garofano, tabacco, cioccolato fondente) e leggermente terrose. Al palato è complesso e corposo, con una piacevole armonia tra frutta concentrata e sentori di quercia. Tannini leggermente sodi e delicati in sintonia con una vivace acidità. Il finale è molto lungo, energico e strutturato.

### Scheda tecnica

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Annata                        | 2018  |
| Vitigno                       | 100% Cabernet Franc                                   |
| Zona di produzione            | Bassa Atesina   |
| Altitudine                    | 320-350 m   |
| Caratteristiche del terreno   | terreni alluvionali medio-leggeri<br>su porfido rosso |
| Clima                         | continentale  |
| Esposizione                   | Ovest   |
| Forma di allevamento          | Guyot a fili di ferro                                 |
| Vendemmia                     | Metà/fine ottobre                                     |
| Vinificazione                 | Fusto di acciaio                                      |
| Temperatura di fermentazione  | 28-30°C   |
| Maturazione in botti di legno | 12 mesi in barrique - tonneau                         |
| Affinamento in bottiglia      | 12 mesi   |

### Dati analitici

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Gradazione alcolica              | 13,5% Vol. |
| Acidità totale                   | 4,73 g/l   |
| Residuo zuccherino               | 1,10 g/l   |
| Estratto secco privo di zuccheri | 28,00 g/l  |