



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

Magnum DOC 2018

1,5 l

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 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	14,5% Vol.
Acidità totale	5,16 g/l
Residuo zuccherino	0,5 g/l
Estratto secco privo di zuccheri	30,4 g/l