

GARDA
D.O.C.

Cabernet Sauvignon



Vitigno: Cabernet Sauvignon

Annata: 2019

Alcool: 13,5%

Vigneto: su suolo sassoso-calcareo con frange d'argilla. Esposizione a sud-est

Sistema di allevamento e produzione: cordone speronato, con una produzione di 90q/ha

Vendemmia: manuale, settembre-ottobre

Vinificazione: in botti d'acciaio con 10 giorni di macerazione sulle bucce

Affinamento: in acciaio per almeno 8 mesi

Colore: rosso rubino carico

Profumi: bouquet ricco, elegante, note di frutta rossa matura. Il tutto arricchito dagli aromi di erbe estive

Sapori: secco, strutturato e armonico, note di frutta rossa e spezie. Tannino morbido

Abbinamento: salumi, primi piatti di carne, carni rosse, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 14-16°C