



Cabernet

Garda DOC



Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%

Annata: 2017

Grado alcolico: 13,5%

Vigneti: situato a Olfino di Monzambano, in posizione collinare con esposizione a sud-est, su tipico terreno morenico calcareo sassoso.

Le viti sono allevate a cordone speronato.

Produzione uva: 90 q/ha, resa 70%

Fermentazione: in botti d'acciaio con circa 8-10 giorni di macerazione sulle bucce.

Affinamento: in botti d'acciaio per almeno 8 mesi.

Colore: rosso rubino carico.

Profumi: bouquet ricco, elegante, note di frutta rossa matura.

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

Abbinamenti: salumi, primi piatti di carne, carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.