

GARDA
DOC

CABERNET

GOZZI
VIGNAIOLI IN MONZAMBANO



Vitigno: Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%

Alcool: 13,5%

Vigneto: su tipici suoli sassoso-calcarei con macchie d'argilla. Esposizione a sud-est

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

Vendemmia: manuale, fine settembre, inizio 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, peperone, foglia di pomodoro ed erbe estive.

Sapori: secco, strutturato e armonico. Tannino morbido

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

Temperatura di servizio: 14-16°C