

CABERNET SAUVIGNON

*colore rosso rubino profondo; grande armonia
tra caratteri varietali fruttati (ribes) e speziati; gusto ricco,
di buon equilibrio e persistenza gusto-olfattiva*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Cabernet Sauvignon
Vigneto	Rangotani
Terreno	mineralogia mista prevalentemente calcareo-dolomitica, profondo, tessitura franco-limosa, discreto contenuto in elementi nutritivi
Forma di allevamento	spalliera con potatura a cordone speronato
Densità d'impianto	5.600 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	2009
Resa/ceppo	1,4 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, fine settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni alla temperatura di 25°C; svinatura e travaso in piccole botti di rovere
Affinamento	10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
Produzione	8.000 bottiglie
Temperature di servizio	18°C; stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
Abbinamenti	è compagno ideale di arrostiti, stracotto e cacciagione



NOTE DEGUSTATIVE:
