

# CABERNET SAUVIGNON

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

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



NOTE DEGUSTATIVE:

---

---

---

---

---

---