

# 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:

---

---

---

---

---

---