

## CABERNET SAUVIGNON

### Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Rangotani (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Cabernet sauvignon
<u>Tipologia terreno</u>	mineralogia mista prevalentemente calcareo-dolomitica, profondo, tessitura franco-limosa, discreto contenuto in elementi nutritivi
<u>Sistema di allevamento</u>	spalliera con potatura a cordone speronato
<u>Anno di impianto</u>	2009
<u>Resa</u>	1,4 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, fine settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni alla temperatura di 25°C; svinatura e travaso in piccole botti di rovere
<u>Affinamento</u>	10 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	8.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	18°C, stappare la bottiglia un'ora prima del consumo
<u>Abbinamenti</u>	è compagno ideale di arrostiti, stracotto e cacciagione
<u>Alcool</u>	14% vol.
<u>Acidità totale</u>	4,9 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

