

CLASSIC

ALTO ADIGE CABERNET 2021

Il vitigno Cabernet d'origine francese, o meglio bordeaux, appartiene col Merlot al novero dei più importanti vini rossi internazionali. Questo 'giocatore universale' predilige i terreni caldi e le esposizioni più soleggiate per poter sviluppare i suoi caratteri più tipici: colorazione profonda, intensi profumi di bacche rosse e tannini morbidi. In Alto Adige sono coltivati e vinificati, come nel bordeaux, due tipi di Cabernet: il Sauvignon e il Franc.



rosso rubino



profumi di ribes nero,
liquirizia, ribes rosso



speziato, strutturato,
complesso



VARIETÀ:

Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc

ETÀ:

da 8 a 12 anni

VIGNETI:

Località: vigneti a Santa Maddalena, Caldaro e Cortaccia (250-350m)

Esposizione: Sud-Sud/Est

Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà a fine ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in contenitori d'acciaio. A seguire fermentazione malolattica e affinamento in botti grandi.

RESA:

65 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 5,15 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Fine accompagnatore di carni rosse, piatti di carne alla griglia, pernici e formaggi stagionati.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 6 anni