



ZENATO®

CABERNET SAUVIGNON GARDA D.O.C.

Il Cabernet Sauvignon è un vitigno nobile famoso per la sua capacità di dare origine a vini rossi di corpo e all'incomparabile bouquet. Ottenuta da un'attenta selezione di Cabernet Sauvignon 85% e Cabernet Franc 15%, viene vinificato con metodi tradizionali, invecchiato ed affinato in piccole botti di rovere francese.



Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago. L'esposizione è a Sud.

Altitudine media dei terreni: 80 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: cretaceo-argilloso

Sistema di allevamento e densità d'impianto: cordone speronato

Età media delle vigne: 20 anni

Carico di gemme: 5-6 per pianta

Resa per ettaro: 80 quintali

Epoca e conduzione della vendemmia: ultima decade di settembre, primi di ottobre.

Vinificazione: fermentazione per circa 3 settimane in serbatoi di acciaio inox con frequenti rimontaggi per promuovere la cessione di sostanze dalle bucce. Affinamento 15/18 mesi in barriques nuove ed usate. Dopo il travaso rimane per 2/3 mesi in serbatoi di acciaio inox ed infine viene imbottigliato e rimane 5/6 mesi in bottiglia prima della vendita.

Colore: rosso ciliegia, dai riflessi molto vivi, con venature granata.

Profumo: tipico con nota erbacea varietale pronunciata, rievocante in modo piacevole i nasi dei bordeaux.

Sapore: di piacevole dolcezza molto ben amalgamato con note di salvia e peperone verde, di buona concentrazione tannica con nuances speziate.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti gastronomici: adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, come selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati.