

# Cabernet Sauvignon Garda

Denominazione di Origine Controllata



*Prodotto con uve di Cabernet Sauvignon, ha un bel colore rosso rubino intenso e fitto.*

*Al naso è complesso, ricco e persistente; si susseguono note di frutta rossa, frutta matura, confettura, con una sottolineatura di vaniglia, di spezie e una leggerissima, quanto gradevole, sfumatura erbacea. Al palato è asciutto, pieno, con una piacevole vena tannica armonica che lo rende un grande vino da invecchiamento.*



**Vitigno:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Età media delle vigne:** 30 anni.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato.

**Carico di gemme:** 5/6 per pianta.

**Resa per ettaro:** 80 quintali.



**Collocazione vigneto:** Nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago. L'esposizione è a Sud.

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

**Tipologia del terreno:** Cretaceo-argilloso.



**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:** Intenso e avvolgente, con note di frutti di bosco maturi, amarena, pepe nero, tabacco dolce, vaniglia e lievii tostature su fondo balsamico ed erbaceo tipico del vitigno.

**Sapore:** Strutturato e avvolgente, con tannini morbidi ma presenti, buona freschezza, equilibrio tra frutto maturo, note tostate e speziate, e un finale lungo con richiami balsamici e leggermente amaricanti.



**Temperatura di servizio:** 18°C

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