

— Evaluna Rosso Garda

Denominazione di Origine Controllata



SANSONINA



Nato da Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, interpreta con stile e misura una tradizione meno conosciuta, ma profondamente radicata. Fresco, equilibrato e avvolgente, è un vino che unisce eleganza e carattere con naturale armonia.



Vitigno: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc.

Età media delle vigne: 25 anni.

Carico di gemme: 6/8 per pianta.

Resa per ettaro: 65 quintali.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.



Collocazione vigneto: Peschiera del Garda.

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

Tipologia del terreno: Argilloso.



Vendemmia: Terza decade di settembre. Raccolta manuale in cassetta.

Vinificazione: Vinificazione in acciaio con frequenti immersioni del cappello per estrarre aromi e struttura. Dopo la malolattica, affinamento in barrique di rovere francese per circa 18 mesi.



Colore: Di un intenso rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Avvolgente e intenso, con note fresche di frutti rossi come ribes nero, lamponi e more, arricchite da eleganti sfumature di liquirizia e pepe nero.

Sapore: Al palato è sapido, con un corpo pieno e armonico che esprime al meglio struttura e piacevolezza gustativa.



Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti gastronomici: Piatti di selvaggina come cinghiale, cervo e capriolo, così come a carni alla griglia, in particolare costate di manzo o fiorentina. Ottimo anche con formaggi stagionati dai sapori intensi e complessi, che valorizzano la struttura del vino.