

Südtiroler Cabernet Riserva DOC



Il nostro Alto Adige Cabernet Riserva DOC proviene dai terreni alluvionali dell'Adige, vicino a Bronzolo. L'età relativamente alta delle viti, allevati sulla tradizionale pergola, e un rigoroso controllo della resa su ettaro garantiscono un'alta qualità dell'uva. L'alta percentuale di Cabernet Franc (ca. 30 %) dà al vino il suo carattere inconfondibile.

Il Cabernet ha un colore rosso granata scuro e saturo. L'arome è intenso con note di ribes rosso e leggermente erbacee. Nel sapore è robusto, pieno e persistente con tannini morbidi.

Il Cabernet va d'accordo con quasi tutti i pasti saporti, carni rosse arroste o grigliate, specialmente però con la selvaggina e formaggi piccanti.

La temperatura di servizio si dovrebbe aggirare ai 20 – 22 °C; il Cabernet è conservabile almeno per 5 – 6 anni, buone annate anche di più.

Bottiglie prodotte: 10.000
Sistema di allevamento: Pergola
Terreno: sabbioso, calcareo
Resa: 6700 l/ha
Varietà: Cabernet Sauvignon (75 %)
Cabernet Franc (25 %)
Vinificazione: Botte di rovere
Acidità: 5,1 g/l
Zuccheri residui: 2,7 g/l
Grado alcolico: 13,2 % vol