CABERNET SAUVIGNON D.O.C DEL GARDA

Prodotto da un ' accurata raccolta manuale di uve
Cabernet Sauvignon, coltivate sulle colline moreniche a sud del Lago di Garda.

Prevale la sua autenticità grazie alla vinificazione controllata in cemento, grazie alla quale si sente la massima espressione dei profumi e delle proprietà del terroir

Di colore rosso rubino con riflessi porpora,
Al naso è gradevole e complesso, si riconoscono frutti a polpa rossa e scura e tracce di sottobosco .
Al palato è caldo, ampio e corposo.

Si abbina a primi piatti saporiti, al tartufo, selvaggina e grigliate.

Servire a 16-18°C .

- Vitigno: Cabernet Sauvignon
- Vigneto: Pozzolengo
- Resa per ettaro: 100 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio
- Vinificazione: In vasca d'acciaio
- Evoluzione: Affinato in vasca d'acciaio e 2 mesi in bottiglia