



Prodotto: Cabernet Sauvignon

Vitigno: 100 % Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: Vigneto in Pilcante di Ala località Casarino

Allevamento: Pergola trentina, con potatura invernale e interventi a verde mirati a un ottimale controllo della produzione.

Vendemmia: Manuale alla metà di Ottobre.

Vinificazione: Pigiatura delle uve con fermentazione a contatto delle bucce per 10-12 giorni a temperatura mai superiore ai 27 ° C con follature e bagnatura del cappello di vinaccia. L'invecchiamento avviene in barriques di rovere francese per 12 mesi più un affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino intenso, con profumo ben definito di frutta matura, dal gusto corposo con tannini morbidi ed eleganti.

Alcool: 13% vol temperatura di servizio 18°

Abbinamenti consigliati: Selvaggina, grigliate di carni rosse e formaggi stagionati.