

# GARDA D.O.C. CABERNET

**Vitigno:** Cabernet sauvignon 50%, Cabernet Franke 50%.

**Zona di produzione:** Vigneto di proprietà piantato nel 1990 con viti selezionate. Situato nella tenuta nella parte a Sud del Lago di Garda

**Terreno:** Calcereo morenico con esposizione che va da Est a Ovest. **Vendemmia:** Tardiva, manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina. **Resa per ettaro:** 60 q.li/Ha di uva.

**Epoca di raccolta:** Seconda decade di Ottobre.

**Vinificazione:** Macerazione per 15 giorni a temperature tra 18 e 22 ° C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 15 giorni circa. Fermentazione malolattica in legno.

**Affinamento:** Rimane per circa 18 mesi in botti in rovere dell'Allier da 20 ettolitri. Riposa successivamente per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Imbottigliamento:** Prima decade del mese di Marzo.

**Tappo:** Sughero naturale.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso carico con riflessi violacei, all'olfatto esprime la sua pienezza e la gamma di note aromatiche che spaziano dai frutti di bosco ai fiori di campo. Al palato, caldo, morbido e persistente con elevata tannicità.

**Temperatura di Servizio:** 18/20° C.

**Vita media del Vino:** Vino importante dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 8 anni.

**Abbinamenti gastronomici:** Solo i piatti più gustosi ed appetitosi gli fanno da accompagnamento: formaggi dalla pasta dura, arista, pappardelle, cinghiale, possono dargli la giusta espressione.

#### **Dati analitici:**

Grado alcolico: 14 % vol. Acidità totale: 5,80 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 37 g/l.

Anidride solforosa totale: 20 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

