

CLASSIC

## ALTO ADIGE CABERNET 2023

Il vitigno Cabernet d'origine francese, o meglio bordeaux, appartiene col Merlot al novero dei più importanti vini rossi internazionali. Questo 'giocatore universale' predilige i terreni caldi e le esposizioni più soleggiate per poter sviluppare i suoi caratteri più tipici: colorazione profonda, intensi profumi di bacche rosse e tannini morbidi. In Alto Adige sono coltivati e vinificati, come nel bordeaux, due tipi di Cabernet: il Sauvignon e il Franc.



rosso rubino



profumi di ribes nero,  
liquirizia, ribes rosso



speziato e strutturato



### VARIETÀ:

Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc

### ETÀ:

da 8 a 12 anni

### VIGNETI:

Località: vigneti a Santa Maddalena, Caldaro e Cortaccia (250-350m)

Esposizione: Sud-Sud/Est

Terreni: depositi morenici e terreni ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

### VENDEMMIA:

metà ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve.

### VINIFICAZIONE:

fermentazione in contenitori d'acciaio. A seguire fermentazione malolattica e affinamento in botti grandi.

### RESA:

65 hl/ha

### DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 5,0 gr/lt

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18°

### CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Fine accompagnatore di carni rosse, piatti di carne alla griglia, pernici e formaggi stagionati.

### POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 6 anni