

S. Cristina



CABERNET SAUVIGNON GARDA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prodotto con uve di Cabernet Sauvignon, ha un bel colore rosso rubino intenso e fitto.

Al naso è complesso, ricco e persistente; si susseguono note di frutta rossa, frutta matura, confettura, con una sottolineatura di vaniglia, di spezie e una leggerissima, quanto gradevole, sfumatura erbacea.

Al palato è asciutto, pieno, con una piacevole vena tannica armonica che lo rende un grande vino da invecchiamento.



VITIGNI

100% Cabernet Sauvignon

COLLOCAZIONE E CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Nel comune di Peschiera del Garda a sud del lago.

L'esposizione è a Sud

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

80 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Cretaceo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

20 anni

CARICO DI GEMME

5/6 per pianta

RESA PER ETTARO

80 quintali

EPOCA E CONDUZIONE DELLA VENDEMMIA

Ultima decade di settembre, primi di ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione per circa 3 settimane in serbatoi di acciaio inox con frequenti rimontaggi per promuovere la cessione di sostanze dalle bucce. Affinamento 15/18 mesi in barriques nuove ed usate. Dopo il travaso rimane per 2/3 mesi in serbatoi di acciaio inox ed infine viene imbottigliato e rimane 5/6 mesi in bottiglia prima della vendita.

COLORE

Rosso ciliegia, dai riflessi molto vivi, con venature granata

PROFUMO

tipico con nota erbacea varietale pronunciata, rievocante in modo piacevole i nasi dei bordeaux

SAPORE

Di piacevole dolcezza molto ben amalgamato con note di salvia e peperone verde, di buona concentrazione tannica con nuances speziate

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, come selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati