

Cabernet Sauvignon Garda DOC

ROCCA SVEVA


ROCCASVEVA
vini dell'alta tradizione veronese

LE ECCELLENZE



Uve

Cabernet Sauvignon in purezza

Vinificazione e affinamento

Dopo la macerazione e la fermentazione, il vino matura poi in barrique per almeno 6-8 mesi. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo

Intense sensazioni di piccoli frutti a bacca rossa, soprattutto mora e lampone

Sapore

In bocca rivela una struttura importante con un tannino deciso ma equilibrato ed elegante. Al retolfatto si avvertono piacevoli note vellutate di liquirizia e vaniglia

% Alcool 14%

 *Temperatura di Servizio* 14-16°C.

PREMI & RICONOSCIMENTI



93 PUNTI
1 MIGLIORI VINI
ITALIANI 2020
LUCA MARONI



93 PUNTI
1 MIGLIORI VINI
ITALIANI 2019
LUCA MARONI