



CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2014

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve fermentano a temperatura controllata di 26°C in serbatoi di inox. Dopo la fermentazione segue la maturazione in botti da zohl di rovere di Allier e in barrique.

DEGUSTAZIONE

Rosso granato intenso, aromi di frutta con note di Cassis e un bouquet accentuato. Corposo e persistente.

ABBINAMENTI

Carne rossa, selvaggina e formaggio piccante.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,50 % Vol.

Acidità: 5,1 g/L

Zucchero residuo: 2,1 g/L

Bottiglie da: 0,75l