

1912 / La Berra

Dalle uve di Cabernet Sauvignon e Merlot

Nasce dalle migliori uve di Cabernet Sauvignon e Merlot allevate con cura nei nostri vigneti e lasciate appassire per circa 40 giorni. L'affinamento per tre anni in legno conferisce il profumo accattivante di frutta rossa e tabacco.

Uva da cui è prodotto

Cabernet sauvignon 50% e Merlot 50%

Posizione del vigneto

A sud del Lago di Garda, collocato tra Peschiera del Garda e Sirmione. Esposizione da Nord a Sud. Altitudine media dei terreni da 60 a 80 metri s.l.m.. Terreno calcareo - argilloso.

Sistema di allevamento

Guyot semplice o doppio, ma corto.
Sesto di impianto: 3,10 x 1,20.

Produzione per ettaro

80 quintali.

Epoca di vendemmia / Vinificazione

Manuale, dalla prima settimana di ottobre. Uve raccolte in cassette con scelta accurata dei grappoli che vengono posti in appassimento per circa un mese.

Affinamento

3 anni in legno e almeno un anno in bottiglia.

Longevità

5 anni.

Caratteristiche sensoriali

Profumo accattivante di ciliegie, more, ribes e piccoli frutti rossi. Intenso e sensuale, complessato da piacevoli note di tabacco e mentuccia. In bocca potente, lungo, equilibrato. Caramello, carruba, cioccolato e ciliegia si fondono in un'armonia di sensazioni indescrivibili.

Gastronomia

Eccellente con i grandi piatti di carne rossa, l'agnello o grigliate miste. Si sposa anche con primi piatti speziati, aromatici e succulenti, dal gusto deciso, ma non invadente.

Servizio

Da servire in ballon ad una temperatura di almeno 16°- 18 °C.
Stappare mezz'ora prima.

Parametri Analitici

Titolo alcolico volumetrico effettivo
13,5 % Vol

Acidità totale
5,40 g/l

Estratto secco netto
36 g/l

Ph
3,50

