

# garda / Cabernet Sauvignon

Denominazione di Origine Controllata

*Il carattere tipico del Cabernet è piacevolmente mediato dalla cura e dal favorevole clima del Lago di Garda. Il profumo è preludio dello spessore del corpo. Ampiezza ed armonica rotondità esplodono in calore ed eleganza nel retrogusto.*

## Uva da cui è prodotto

Cabernet sauvignon 100%

## 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

120 quintali.

## Epoca di vendemmia / Vinificazione

Manuale, prima settimana di Ottobre. Pigiatura, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata (circa 24°C) per circa 7/9 giorni in grandi maceratori orizzontali progettati per estrarre il meglio dalle bucce.

## Affinamento

In acciaio per 6 mesi e per 3 - 4 mesi in bottiglia.

## Longevità

Da gustare in piena maturità, può durare anni.

## Caratteristiche sensoriali

La ricchezza di questo vino suscita svariate emozioni. Il colore rosso rubino carico presenta qualche leggera sfaccettatura granata, senza aver comunque perso la vivacità del porpora. Il profumo è il preludio di uno spessore considerevole del corpo. Etereo, ampio, si distinguono la foglia di pomodoro, la marasca, la prugna e la viola mammola, la frutta rossa matura, la confettura di lampone e more, lo speziato con sentori di vaniglia e cannella. Giusto equilibrio fra morbidezza e tannicità.

## Gastronomia

Ottimo con le carni rosse, l'agnello o grigliate miste di carne. 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 14°- 16 °C.

### Parametri Analitici

Titolo alcolico volumetrico effettivo  
12,5 % Vol

Acidità totale  
5,20 g/l

Estratto secco netto  
28 g/l

Ph  
3,50

