



“CABERNET”

Garda - Denominazione di Origine Controllata

“ROSSO CARATTERISTICO, MORBIDO
E VELLUTATO”



AREA DI PRODUZIONE

Le uve di questo cabernet crescono nell'are tra la costa temperata del Sud del Lago di Garda e le colline Moreniche.

VITIGNO

100% Cabernet

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia comincia intorno la metà di settembre ed è seguita da 10-12 giorni di macerazione a temperatura controllata. Finito tale periodo il vino fermenta in vasche d'acciaio, mentendo così gli aromi fruttati tipico di questo vitigno.

COLORE ●

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di ciliegia e prugna, con sentori erbacei e vegetali. Al palato frutti rossi che ben bilanciano il tannino.

ALCHHOOL 13%

IL CONSIGLIO

Perfetto con lasagne alla bolognese, o gnocchi di patate e paste con sughi ricchi e saporiti. Si abbina bene a carni rosse alla griglia.

