



BOLERO GARDA DOC CABERNET

“UN VINO ELEGANTE CON UNA RICCA
STRUTTURA E CORPO”



AREA DI PRODUZIONE

I vigneti si trovano nella zona collinare di Monzambano, a sud del Lago di Garda.

VITIGNO

100% Cabernet

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia inizia la prima settimana di ottobre. Dopo una leggera pressatura il mosto è posto a macerazione per 10/14 giorni a temperatura controllata così da esaltare l'aroma di frutti maturi. Dopo la fermentazione in acciaio il vino invecchia un anno in tonneaux.

COLORE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso scuro. Al naso risulta secco, con note di prugna, ciliegia, spezie e cuoio. La frutta matura si bilancia con l'acidità e il tannino delicato. Un vino elegante con una ricca struttura e corpo.

ALCOOL 14%



IL CONSIGLIO

Azzardate con ampi bicchieri per ossigenare il vino e scoprire il ricco bouquet. Fantastico con la selvaggina e gli stufati.

