



CABERNET GARDA DOC

“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.

ALCOOL 13% 

IL CONSIGLIO

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

