



# CABERNET SAUVIGNON TRENTINO DOC

Marco Donati

## ZONA DI PRODUZIONE

da uve coltivate sulle soleggiate colline di Mattarello. Sono vigneti che superano i vent'anni d'età, coltivati con il sistema tipico della pergola trentina.

## VITIGNO

CABERNET SAUVIGNON 100%

## TECNICA DI VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio, affinamento in barrique per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: gradevole, sentori terziari di frutta di bosco evoluta, erbaceo, etereo

GUSTO: secco, armonico, tannino non spigoloso, ricco di corpo e struttura

GRADAZIONE: 13% VOL.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18° - 20° C

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

grazie all'elegante stoffa e all'austera razza, questo vino si accompagna perfettamente alle carni e ai piatti di mezzo ricchi. Inoltre si sposa con formaggi di media stagionatura.

## CONSERVAZIONE E DURATA

si conserva 5 anni o più. Per gli amanti delle vecchie annate, il consiglio è quello di aprire la bottiglia qualche ora prima e se possibile scaraffarla.