GARDA CABERNET SAUVIGNON DOC CÀ D'ORO

Classificazione: Garda Denominazione di Origine Controllata

Zona di Produzione: A sud del Lago di Garda e alle pendici della Collina Morenica a un'altitudine di 50 metri slm.

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Resa per Ettaro: 80/90 quintali per ettaro.

Caratteristiche del Terreno: pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di Sali minerali.

Epoca di Vendemmia: prima decade di ottobre raccolta in piccole casse di legno e deposte nel fruttaio dove l'uva verrà lasciata riposare per circa un mese prima della vinificazione.

Vinificazione: diraspatura delle uve e vinificazione in rosso (con le bucce) in fermentino di acciaio. Durante la fermentazione si effettuano continue follature e rimontaggi. Svinatura e pigiatura soffice delle vinacce fermentate.

Affinamento: 6 / 7 mesi in acciaio per poi essere travasato in piccole botti di rovere (barrique da 225 litri) dove sarà lasciato riposare per 24 mesi. Imbottigliamento a luglio del terzo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo circa 12 mesi di riposo in bottiglia.

Note di Degustazione: È un Cabernet Sauvignon di colore rosso rubino intenso, con un profumo leggermente erbaceo. Nel bouquet asciutto e vellutato prevalgono i sapori di mora e di lamponi con lievi accenni vegetali. La struttura corposa è arricchita dall'affinamento in legno che ne evidenzia un finale ampio e persistente.

Gradazione Alcolica: 15% Vol.

Acidità Totale: 5,6 g/l

Estratto secco: 33,1 g/l

Zuccheri Residui: 6.5 g/l

Temperatura di Servizio: 16° - 18° C.

Abbinamenti: È ideale con piatti di selvaggina e con formaggi stagionati.