

GARDA CABERNET SAUVIGNON DOC RUVUS



Classificazione: Garda Denominazione di Origine Controllata.

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

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

Resa per Ettaro: 90/100 quintali per ettaro

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

Epoca di Vendemmia: Prima decade di ottobre con raccolta manuale in piccole casse.

Vinificazione: Spremitura soffice dei grappoli con macerazione sulle bucce in acciaio inox.

Affinamento: 15 / 18 mesi in botti di acciaio. Imbottigliamento a maggio del secondo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo circa 12 mesi di riposo in bottiglia.

Note di Degustazione: E' un vino di alta qualità, dal colore rosso rubino brillante. Nel suo profumo spiccano note aromatiche di carattere erbaceo. Al palato si evidenziano sensazioni di frutti neri. Struttura fine ed armonica.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Acidità Totale: 5,6 g/l

Estratto secco: 29,7 g/l

Zuccheri Residui: 4 g/l

Temperatura di Servizio: 15° - 18° C.

Abbinamenti: Si accompagna bene con le carni rosse, le grigliate ed i formaggi forti.