



Garda CABERNET

D.O.C. GARDA

SCHEDA TECNICA

Ubicazione azienda: Loc. Festoni - Monzambano (MN)

Altitudine: da 30 a 220 m s.l.m.

Esposizione: Nord - Ovest

Composizione del terreno: di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile

Vitigni: Cabernet 100%

Sistema di allevamento: Guyot - Cordone speronato

Densità: 4000-4500 Ceppi/ha

Vendemmia: effettuata a mano, in cassette, tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre

Vinificazione: in tini di acciaio a temperatura controllata a 28°.

Macerazione: macerazione per un periodo abbastanza lungo, con frequenti rimontaggi

Affinamento: prima in tini di acciaio e poi in bottiglia per almeno 6 mesi.

Produzione annua: 25.000 bott.

Formati: 750 ml.

Tipologia di bottiglia: Bordolese

Peso: 700 gr.

Bott. per cartone: 6

Tipologia di tappo: Sughero

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Acidità totale : 5,6 g/l

pH: 3,5 g/L

Estratto Secco: 33 g/L

Residuo Zuccherino: 3 g/l

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Impatto olfattivo intenso che evoca i profumi dell'erba appena falciata, evolvendo in note di peperone verde ed aromi speziati.

Sapore: Equilibrato, giustamente tannico e persistente

Temperatura di servizio: servire a 18° - 19° C

Abbinamenti: Si rivela ottimo abbinato a carni di maiale, bolliti e con formaggi a pasta dura.