



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Cabernet DOC TRENINO

Ottenuto dalla vinificazione congiunta di uve Cabernet Franc e Sauvignon, questo vino coniuga alla perfezione sentori fruttati, di ribes e lamponi, con inconfondibili tracce fumé e di peperone. Caldo e morbido, intriga con la sua bella freschezza e la lunga nota balsamica.

Alcool: 13% vol

Acidità totale: 5,20 g/l

Zuccheri: 1,0 g/l

Estratto secco: 28,50 g/l

Annata: 2016

Categoria: Rosso secco, abbastanza strutturato

Uve: 100% cabernet franc e sauvignon

Vigneti:

A pergola doppia, in Piana Rotaliana

Suolo:

Terreno leggero, mediamente profondo, di buon scheletro ciottoloso-ghiaioso

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale, a partire dalla prima decade di ottobre

Vinificazione e maturazione:

Classica vinificazione in rosso, con fermentazione in acciaio. Una parte viene poi maturata in piccole botti di legno di rovere per 4-5 mesi.

Affinamento in bottiglia:

Non meno di 3-4 mesi

Prospettiva di consumo:

4-5 anni e più



Formati:



750 ml.



Colore

Rubino, con sfumature granato



Profumo

Peperone e pepe nero, frutti rossi e liquirizia



Sapore

Caldo, erbaceo, ampio e persistente



Stato evolutivo

pronto



Abbinamento

Formaggi stagionati, arrostiti di carni rosse ed altre preparazioni succulente, con nota speziata



Servizio e Temperatura

16-18°C