



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## Cabernet Sauvignon DOC TRENTO

Ottenuto dalla vinificazione di uve Cabernet 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:** 5,40 g/l

**Zuccheri:** 0,3 g/l

**Annata:** 2018

**Categoria:** Rosso secco, abbastanza strutturato

**Uve:** cabernet sauvignon

### Vigneti:

A pergola doppia, in Piana Rotaliana

### Suolo:

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

### Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale, indicativamente da inizio 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:

Fino a 4 mesi

### Prospettiva di consumo:

Nei suoi primi anni di vita si farà apprezzare per la perfetta sintesi tra freschezza e morbidezza. Negli anni a seguire, regalerà maggior rotondità



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