



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENTINO

CABERNET SAUVIGNON

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.

ALTRE INFORMAZIONI

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

Annata: 2021

Categoria: Rosso secco, abbastanza strutturato

Uve: cabernet sauvignon

Alcool: 13.36% vol

Acidità totale: 4,59 g/l

Zuccheri: 0,3 g/l

Temperatura: 16-18°C

Stato evolutivo: pronto

Contiene solfiti



Rubino, con sfumature granato



Peperone e pepe nero, frutti rossi e liquirizia



Caldo, erbaceo, ampio e persistente

ABBINAMENTI

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