

Cabernet Sauvignon

# BREGANZE DOC CABERNET SAUVIGNON 2017

**Vitigno:**

100% Cabernet Sauvignon.

**Esposizione:**

un solo vigneto in collina rivolto a Ovest.

**Tipologia di terreno:**

terre rosse di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

**Sistema di allevamento:**

cordone speronato.

**Produzione di uva per ettaro:**

70 q.li.

**Vinificazione e affinamento:**

l'uva viene raccolta a piena maturazione fenolica. Viene subito diraspata senza pigiatura. Dopo una macerazione prefermentativa parte una naturale fermentazione con i lieviti indigeni che si protrae per diverse settimane all'interno dei nostri speciali serbatoi di acciaio dove il rimescolamento del mosto e delle bucce avviene grazie ai gas prodotti durante la fermentazione, senza l'ausilio di altri macchinari. Conclusa la fermentazione alcolica e malolattica il vino viene trasferito nei serbatoi di acciaio da affinamento.

**Gradazione alcolica:**

12,5% vol.

**Esame organolettico:**

colore rosso rubino di buona tonalità con riflessi violacei, presenta tipici sentori varietali con note di frutta rossa di sottobosco come ribes, lampone e fragoline. Si accompagnano lievissimi sentori di erba medica e fieno. Buona la componente speziata, delicata e non invadente, di vaniglia e noce moscata. Al gusto è morbido, avvolgente, sapido, equilibrato e persistente. Ritornano al retro-olfatto nuove sensazioni fruttate di marasca e mora.

**Abbinamenti gastronomici:**

ideale per secondo piatti a base di carne, perfetto l'abbinamento con selvaggina da piuma.

**Temperatura di servizio:**

18° C.

