

## Linea tenute

### **ALTO ADIGE CABERNET RISERVA - *Vigna WINDEGG***

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** 40% cabernet sauvignon, 60% cabernet franc

**ANNATA:** 2017

**VIGNETI:** Tenuta Windegg di Caldaro ad un'altezza di 400 m s.l.m. con terreno caldo, argilloso e ricco profondo.

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione per 8-10 giorni in acciaio a temperatura controllata (22-25°C). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in grandi botti di rovere e una parte in piccole botti di rovere (Barrique).

**CARATTERISTICHE:** Il Cabernet fa parte dei vini rossi di pieno corpo, dal colore rosso granata a rosso granata intenso, con un profumo pieno e terreo ed un sapore leggermente aspro. In esso si avvertono note di ribes nero, frutta secca, cioccolata, peperone verde, legno di cedro e tabacco.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Si accoppia bene con carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 -18° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 3 - 5 anni

**ANALISI:**

alcool: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 3,1 g/l

