



CABERNET Monte della Guardia

REBSORTE: 100 % Cabernet Sauvignon

HÖHENLAGE: 113 m ü. M.

ORIENTIERUNG: Nord-Süd

ERTRAG / HA: 80-90 Doppelzentner

REBALTER: 20 Jahre

LESE: Handlese Ende September

VINIFIKATION UND AUSBAU: Vor der Gärung fünf Tage Maischestandzeit auf den Schalen, anschließend Gärung für 15-20 Tage bei kontrollierter Temperatur von 20-25 °C. Ausbau für ein Jahr: 60 % im Edelstahltank, 40 % in Barriques, gefolgt von mindestens einem Jahr Flaschenreife.

VERKOSTUNGSNOTIZ: Intensiv aromatisch, mit einem breiten und vielschichtigen Bouquet aus reifen Früchten, Waldbeeren, würzigen Pfeffernoten und feinen balsamischen Akzenten. Am Gaumen strukturiert, gut getragen von eingebundenen Tanninen.

OPTIMALE REIFE: 5 Jahre nach der Abfüllung

SPEISEEMPFEHLUNG: Rotes Fleisch, Schmorgerichte und Fleisch-Eintöpfe

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione