



CABERNET Monte della Guardia

UVAGGIO: 100% Cabernet Sauvignon

ALTITUDINE: 113 mt sul livello del mare

ESPOSIZIONE: nord/sud

RESA / HA: 80—90 qli

ETA' VIGNETO: 20 anni

VENDEMMIA: raccolta manuale a fine settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: macerazione pre-fermentativa sulle bucce per 5 giorni, successiva fermentazione per 15-20 giorni a temperatura controllata tra i 20 e i 25 gradi. Affinamento di un anno 60% in acciaio e 40% in barrique; almeno un anno in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: al naso intenso, con un ampio ventaglio olfattivo: sentori di frutta matura, frutti di bosco, note di pepe, un lieve accenno balsamico. Al palato si avverte struttura, arricchita da tannini avvolgenti

MIGLIORE ESPRESSIONE EVOLUTIVA: dopo 5 anni dall'imbottigliamento

ABBINAMENTI: carni rosse, brasati e stufati di carne

Az. Agr. CA' LOJERA
Via 1866, 19

25019—Rovizza/Sirmione