

## ALTO ADIGE Cabernet Sauvignon Riserva DOC „HÖHEPUNKT“

### Uve

Cabernet Sauvignon

### Vigneto

Il vigneto si trova nel comune di Magrè, nella pianura altoatesina, tra 220 e 280 m sul livello del mare. Il terreno è costituito da calcare e ghiaia con strati di argilla.

### Vinificazione

Vendemmia manuale in piccoli contenitori poi trasportati in cantina. Le uve sono diraspate e fermentate a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con successiva fermentazione malolattica (16-20 giorni). Per circa 30 mesi il vino matura in barrique nuove e successivamente per altri 12 mesi in serbatoi d'acciaio inox.

### Il vino

Colore viola/nero. Il bouquet denso con sentori di ribes rosso, chassis, mora e tabacchi.

<b>Resa per ettaro</b>	40 hl
<b>Contenuto alcolico</b>	14,50 % Vol.
<b>Acidità totale</b>	5,50 g/L
<b>Zuccheri residui</b>	1,00 g/L

