

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.

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

