

## ALTO ADIGE Cabernet Sauvignon DOC „IDEA“

### 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. Per circa 12 mesi il vino matura in barrique nuove.

### Il vino

Di colore viola intenso presenta sentori di ribes rosso, chassis, mora e tabacchi.

Resa per ettaro	45 hl
Contenuto alcolico	14 % Vol.
Acidità totale	5,50 g/L
Zuccheri residui	1,00 g/L

