

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

