



ROTTENSTEINER

SELECT CABERNET RISERVA

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2018
VARIETÀ: Cabernet Sauvignon (50%);
Cabernet Franc (50%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola
TERRENO: alluvionali, sabbiosi e profondi
RESA: 6.000 l/ha
VINIFICAZIONE: 12 mesi in barrique
BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.500
INVECCHIAMENTO: 7-8 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
5,6 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
1,8 g/l
GRADO ALCOLICO:
13,8% VOL

STORIA

Il Cabernet è una delle varietà più conosciute del mondo. Nell'Alto Adige viene coltivato da circa 150 anni, ed il caldo fondovalle è molto vocato per esso.

PROVENIENZA

Il nostro Cabernet "Select" proviene da Bronzolo, circa 10 km a sud di Bolzano. Questo impianto vecchio ormai 50 anni, che è stato piantato ancora dal nonno Hans, è composto per il 50% di Cabernet Sauvignon e il 50% di Cabernet Franc. Per questo il nostro Cabernet è forse meno immediato dei suoi "compagni" dal nuovo mondo, ma molto più elegante e di razza.

DESCRIZIONE

Il Cabernet "Select" si presenta di un colore granato scuro, con un aroma fine in cui si percepiscono note di ribes nero. E' arrotondato dalla nota vanigliata della barrique. Corpo ricco di forza. Vellutato. Il nostro Cabernet trasmette belle sensazioni agli amanti di questa varietà.

Si accompagna in modo ideale con pietanze forti, carni rosse, arrostiti o alla griglia, specialmente con selvaggina e formaggi piccanti.