



ROTTENSTEINER

CABERNET RISERVA

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2020
VARIETÀ: Cabernet Sauvignon (75%);
Cabernet Franc (25%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola
TERRENO: sabbioso, porfirico, granitico
RESA: 6.700 l/ha
VINIFICAZIONE: Botte di rovere
BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000
INVECCHIAMENTO: 5-6 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18 °C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
5,1 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
4,1 g/l
GRADO ALCOLICO:
13,6% vol

STORIA

Questa varietà internazionale fu introdotta in Alto Adige dall'arciduca Giovanni d'Austria. Il Cabernet ha bisogno di terroir piuttosto caldi, per arrivare a piena maturazione.

PROVENIENZA

Il nostro Alto Adige Cabernet Riserva DOC proviene dai terreni alluvionali dell'Adige, vicino a Bronzolo. L'età relativamente alta delle viti, allevati sulla tradizionale pergola, e un rigoroso controllo della resa su ettaro garantiscono un'alta qualità dell'uva. L'alta percentuale di Cabernet Franc dà al vino il suo carattere inconfondibile.

VINIFICAZIONE

Dopo una fermentazione a 30°C in acciaio, il Cabernet matura nelle botti di rovere grandi per 15 mesi.

DESCRIZIONE

Il Cabernet ha un colore rosso granata scuro e saturo. L'aroma è intenso con note di ribes rosso e leggermente erbacee. Nel sapore è robusto, pieno e persistente con tannini morbidi. Il Cabernet si abbina con quasi tutti i piatti saporiti, carni rosse arrostate o grigliate, perfetto con selvaggina e formaggi piccanti.