

Cabernet Sauvignon DOC Trentino – Brolo



Regione. Trentino Alto Adige.



Uve. Cabernet Sauvignon, raccolte a mano da vigneti collinari del Trentino.



Vinificazione. Pressatura soffice, fermentazione e macerazione con le bucce per 10 giorni. Successiva fermentazione malolattica.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet intenso con ricordi di ciliegia e di frutta a bacca rossa, leggermente erbaceo. Gusto pieno, delicato ed armonico.



Analisi. Alcol 12,5%; Acidità totale 6 g/l; Residuo zuccherino 3 g/l.



Gastronomia. Ideale per accompagnare arrosti, grigliate di carne, caccagione e brasati. Ottimo l'abbinamento con formaggi stagionati. Servire a 16-17 °C.



Bottle. "Sissi" 750 ml (in box of 6 bt.).

