

NERONE

Garda Cabernet DOC

Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

Densità

6250 Ceppi/ha.

Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica a temperatura controllata. Macerazione controllata delle bucce in fermentatori in acciaio e in legno. Lunga permanenza sulle fecce nobili.

Affinamento

16 mesi in barriques e almeno 6 mesi in bottiglia.

Esposizione

Sud - Sud Est.

Vitigni

Cabernet Sauvignon.

Sistema di allevamento

Cordone speronato e Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Ottobre.

Formati

750 ml

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

Gradazione alcolica

14%

Acidità

5,7 g/l

Residuo di zucchero

2 g/l

Abbinamenti

Indicato con i primi piatti, antipasti, carni rosse, selvaggina, formaggi e salumi.

Colore

Rosso rubino molto intenso con lievi tonalità granate.

Naso

Ampio, complesso, elegante, fine, dolce, fruttato con note del sottobosco e sentori speziati intensi.

Palato

Morbido, strutturato, grande volume, tannino a trama densa e dolce, acidità equilibrata alla struttura del vino. Retrogusto lungo, persistente, fruttato con sentori di piccoli frutti neri del sottobosco, unito a note speziate intense e complesse.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	100	5	9 kg	25,5x17x31	900 kg	805243221920



BORGIO LA CACCIA
— wines & events —

www.borgiolacaccia.it