



Denominazione	Garda D.O.C.
Struttura del terreno	Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile
Esposizione	Nord - Ovest
Età media delle viti	Più di 25 anni
Uve	Cabernet Franc e Sauvignon
Vinificazione	Le uve, raccolte solitamente l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre, dopo la pigia-diraspatura, vengono vinificate in rosso e lasciate in macerazione per un periodo abbastanza lungo, con frequenti rimontaggi, per l'estrazione del colore e dei profumi caratteristici varietali.
Affinamento	Dopo i travasi il vino viene lasciato in tonneau a cui segue un periodo in bottiglia, fondamentale per la maturazione.

Appunti di degustazione

Colore	Rosso rubino intenso.
Profumo	Vino franco è quel vino dotato di profumo pulito e inconfondibile, che richiama la tipologia del vitigno e lo rende immediatamente riconoscibile. peperone, pepe, tracce fumé e humus (foglie) si mescolano ad un frutto scuro dove troviamo mirtilli, ribes, lamponi per cedere il passo poi a note erbacee e speziate.
Sapore	Ha un equilibrio che incoraggia alla beva. Corposo, armonico ed elegante, ampio, dotato di una freschezza vivace e soprattutto mai troppo pesante.
Temperatura di servizio	18°C
Abbinamenti	I suoi tannini e le note erbacee ed affumicate si sposano a meraviglia con carne alla griglia, hamburger, paste al ragù di selvaggina, bolliti, formaggi stagionati.