



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

CABERNET SAUVIGNON TRENTINO DOC

Vitigno Cabernet Sauvignon

Vigneto Lo storico vigneto già scelto nel medioevo dai monaci agostiniani per la sua felice esposizione a San Michele all'Adige. Allevamento parte a spalliera parte a pergola trentina. Terreni dolomitico-calcarei.

Resa per ettaro 70 hl

Vendemmia A seguito di diradamento estivo a mano, con selezione in cassette.

Vinificazione Macerazione in vinificatori "Ganimede" a contatto con le bucce per 7 – 8 giorni, la fermentazione alcolica prosegue in acciaio così come la fermentazione malolattica. Affinamento in grandi botti di rovere per circa 12 – 14 mesi.

Caratteristiche Colore rosso rubino intenso. Profumo caratteristico, elegante e speziato. Sapore asciutto e pieno, gradevolmente tannico e armonico.

Abbinamenti Tipico vino da selvaggina nobile, si combina con ogni carne e formaggio saporiti.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,5 %

Residuo zuccherino
3 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
28,5 g/l

Servizio
16° - 18°

Invecchiamento
7 anni e più



*Le informazioni possono variare in base all'annata