



ZENATO[®]



Italia, Veneto

Cabernet Sauvignon Garda DOC
Denominazione di Origine Controllata



Prodotto con uve di Cabernet Sauvignon, ha un bel colore rosso rubino intenso e fitto.

Al naso è complesso, ricco e persistente; si susseguono note di frutta rossa, frutta matura, confettura, con una sottolineatura di vaniglia, di spezie e una leggerissima, quanto gradevole, sfumatura erbacea.

Al palato è asciutto, pieno, con una piacevole vena tannica armonica che lo rende un grande vino da invecchiamento.

Tipologia: Vino rosso a denominazione di Origine Controllata

Luogo di origine: A sud del Lago di Garda e a ridosso della Collina Morenica a un'altitudine di 100 metri slm.

Esposizione terreno: Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%. Vigneti con più di 15 anni di età

Vinificazione: Diraspatura delle uve e vinificazione in rosso (con le bucce) in fermentino di acciaio. Durante la fermentazione si effettuano in continuo follature e rimontaggi. Svinatura e pigiatura soffice delle vinacce fermentate.

Affinamento: 15/18 mesi in botti di acciaio.

Gradazione: 14,5% vol.

Caratteristiche: E' un vino di alta qualità, dal colore rosso rubino brillante. Nel suo profumo spiccano note aromatiche di carattere erbaceo. Al palato si evidenziano sensazioni di frutti neri. Struttura fine ed armonica, si accompagna bene con le carni rosse, le grigliate ed i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 15° / 17°

Allergeni: Contiene solfiti

