



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

CABERNET SAUVIGNON TRENTINO DOC

Vitigno Cabernet Sauvignon

Vigneto Il vigneto storico si trova al Masetto di San Michele all'Adige. Allevamento a pergola tradizionale trentina su terreni dolomitico-calcarei.

Resa per ettaro 80 hl

Vendemmia A mano con cernita della uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Fermentazione alcolica con macerazione per 7-10 giorni e malolattica in acciaio. Leggero affinamento in legno di una parte 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
27 g/l

Servizio
16° - 18°

Invecchiamento
7 anni e più



*Le informazioni possono variare in base all'annata