



# Cabernet Garda

Denominazione di Origine Controllata

**Uve:** Cabernet

**Vigneti:** I vigneti sono collocati tra i 100 e i 120 metri sul livello del mare con esposizione a nord est. Allevamento Cordone Speronato. Terreno morenico calcareo con presenza di ghiaia e sabbia.

**Vendemmia:** Il Cabernet alla Prendina raggiunge la piena maturazione tardivamente. Le uve raccolte vengono raccolte a mano.

**Vinificazione:** Le uve raccolte vengono pigiate e diraspate in giornata. Durante la fermentazione si eseguono regolari rimontaggi alternati ad alcuni delestage. Il profilo delle temperature prevede un giorno iniziale a 25° C per poi proseguire a 20° C circa. La malolattica avviene in contemporanea alla fermentazione alcolica al fine di preservare intatte le espressioni olfattive del frutto. L'affinamento avviene in piccole botti a contatto con le fecce fini per un medio periodo.

**Caratteristiche Organolettiche:** La favorevole pedo-climatologia del luogo fa di questo cabernet un prezioso esempio espressivo delle note piraziniche della varietà con totale assenza di sentori vegetali erbacei. Ottimo con carni e pietanze che richiedono vini di nerbo e struttura.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

**Az. Agr. Cavalchina Società Semplice**

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com