

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 non nuove a contatto con le fecce fini per almeno 8 mesi.

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.