ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon Alto Adige DOC 2017



Un vino eclettico

Color rosso rubino e poi al naso note speziate e aromi di cacao, ed infine all'assaggio una bella rotondità, ecco un Cabernet Sauvignon davvero elegante, firmato Castel Salleg!

Castel Sallegg ha sede a Caldaro e vanta una tradizione di qualità che parte dal lontano 1851, anno in cui gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti divengono proprietà dei Conti von Kuenburg. Ancora oggi le cantine si trovano all?interno del Castello, a testimonianza storica di un?aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l?attività vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Argilloso, sabbioso, di medio impasto
Esposizione	Sud-est, 230 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Cabernet Sauvignon 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi strutturati, carni rosse, pollame e formaggi a media stagionatura
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni in serbatoi di acciaio inox. Fermentazione malolattica naturale. Affinamento di 12 mesi, 50% in serbatoi di acciaio inox, 50% in barrique francesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino; al naso presenta note speziate e calde; in bocca presenta una struttura media, rotonda e giovanile, corpo elegante con buona persistenza. Tannino levigato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821