ACQUISTATO IL .....

Alto Adige DOC Cabernet Sauvignon Riserva Campaner 2013



Quando la grazia vince sulla forza

Il piccolo comune di Caldaro, situato sulla magnifica Strada del Vino, è il cuore pulsante dell'enologia trentina. Una regione dove le aziende cooperative negli ultimi 20 anni hanno fatto da traino alla viticoltura di qualità. Conferma questa regola l'Az. Agr. Kellerei Kaltern, una grande realtà da cui ha origine il vino che ti presentiamo oggi, l'Alto Adige DOC Cabernet Sauvignon Riserva Campaner.

Il cabernet sauvignon è senza dubbio uno dei vitigni a bacca rossa più coltivati in tutto il mondo. Solitamente dà origine a vini muscolari, dove il forte grip tannico è ben amalgamato a note speziate dolci: esempi tipici di questa interpretazione sono i cabernet francesi o quelli toscani. In Trentino - Alto Adige però il terroir, unito ad una rigorosa cultura enologica, contribuisce a donare influssi e peculiarità diverse a quest'uva, contribuendo a creare dei Cabernet Sauvignon lontani dallo stereotipo classico di vini muscolosi e robusti. In particolare questo Campaner Riserva 2013 vive di finezze, giocando su un naso dove risaltano accenni di peperone e note speziate, e su un corpo elegante e equilibrato; il finale di bocca è dolce e rotondo, ed i tannini ben levigati garantiscono un'ottima bevibilità. La raffinatezza innata di questo Cabernet Sauvignon è la testimonianza di come, a volte, la grazia possa impressionare maggiormente della forza.

La Vigna

Terreno	Ciottoloso - calcareo con molta argilla, caldo e ben drenato
Esposizione	Sud, 250-350m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000-6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 3 anni
Abbinamento	Splendido con carni rosse, cacciagione e formaggi saporiti
Vinificazione	Fermentazione in rosso, con due settimane di macerazione a 28 ° C; fermentazione malolattica e maturazione per 16 mesi in barrique (nuove per 1/4); leggera filtrazione prima dell?imbottigliamento
Sensazioni	Di colore bordeaux cupo, al naso risaltano note speziate ed accenni di peperone. In bocca ha buon corpo e una struttura equilibrata, con un tannino levigato ed un finale piacevolmente dolce

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821