



TRENTINO DOC CABERNET SAUVIGNON L'INDACO

Diesen Cabernet erhält man aus der besten Auslese von Trauben, die in einem kleinen Weingut von Maso Martis angebaut werden. Die begrenzte Traubenmenge, die unter optimalen Bedingungen heranreifen kann, verleiht diesem rassigen Wein eine ausgeprägte Blume, die durch die Reifung in Holzfässern noch akzentuiert wird.

REBEN

Cabernet Sauvignon auf S04-Unterlagen.
Zeilenbreite 2.50 m; Stockabstand 0.70 m,
Erziehungsmethode: Kordon-Erziehung

ERZIEHUNGSFORM UND ANBAU

Weinige Knospen auf jeder Rebe - organische
Düngung, kontrollierte Begrünung der Rebzeilen -
Tropfbewässerung, grüne Lese.

ANBAUZONE

Hügelgebiet von Trient, 450 m ü.M.

BODEN

kalkhaltiger, skelettreich rötliches Gestein des Trentino

TECHNISCHE VERANTWORTUNG

Antonio Stelzer, Önologe Matteo Ferrari.

ERTRAG

ca. 6.000 kg/ha

VINIFIKATION

Die Trauben werden von Hand gelesen, in kleine Kisten
gelegt und sofort entrappt und gekeltert. Kontrollierte
Gärung auf ausgewählten Reinzuchthefen bei 28 - 32 °C
in Stahltanks. Nach der Gärung wird der Wein von den
Trestern getrennt und reift 24 Monate in Barriques.

KENNZEICHEN

Farbe: sattes Rubinrot
Bukett: Aromen von Waldfrüchten,
mit einer leichten Kräuternote
Alkoholgehalt: 13 % Vol.
Gesamtsäure: 5,50 g./l.
Restzucker: Spuren
Extrakt: 30 g./l.

IDEAL ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ideal zu Braten, Wild, gemischten Grillplatten,
Schlackwurst, Hartteigkäsesorten. Die Flaschen sollten
einige Stunden vor dem Servieren entkorkt werden.
Die optimale Serviertemperatur sollte bei diesem Wein
18-20 °C betragen.