



TRENTINO DOC CABERNET SAUVIGNON L'INDACO

Un Cabernet Sauvignon ottenuto dalla migliore selezione di uve coltivate in una piccola particella di Maso Martis. La limitata quantità di prodotto maturato in condizioni ottimali, conferisce al vino struttura e profumo, accentuati dall'affinamento in legno.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon innestato su SO4, sesto di impianto m. 2.50 x 0.70 allevato a cordone speronato.

COLTIVAZIONE

Poche gemme per pianta, concimazione organica, inerbimento controllato, irrigazione di soccorso a goccia.

ZONA DI PRODUZIONE

Collina di TRENTO 450 sm

TERRENO

Calcareo, ricco di scheletro su roccia rossa trentina.

RESPONSABILI TECNICI

Antonio Stelzer, enot. Matteo Ferrari.

PRODUZIONE

circa 6.000 kg/ha

VINIFICAZIONE

Vendemmia a mano in piccole casse, e immediata pigiadiraspatura. Fermentazione controllata, con lieviti selezionati, a 28°-32°C in serbatoi d'acciaio. A fine fermentazione, separazione dalle vinacce e affinamento in barriques per 24 mesi.

CARATTERISTICHE

colore: rosso rubino carico
profumo: frutti di sottobosco e note speziate
alcool: 13 % Vol.
acidità totale: 5.50 gr./lt.
zuccheri: tracce
estratto secco: 30 gr./lt.

ATAVOLA

Da accostare ad arrostiti e selvaggina, grigliate miste, cotechino, formaggi a pasta dura.
Temperatura di servizio: 18°-20°C.