



Meraner - Cabernet

Cabernet Doc

Questo vino si presenta con un colore stupendo, rosso carico. il profumo a note di ribes, ciliegie, liquirizia e pelle. il sapore vellutato, morbido, con tracce consistenti di tannino e con elegante e durevole retrogusto.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in un serbatoio aperto (fermentazione a temperatura controllata con movimento della massa). Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique usate o in piccoli botti di rovere.

VENDEMMIA:

Metà a fine ottobre

VIGNETI:

Merano, Lana 320-350m

COLTURA:

Guyot (Controspaliera)

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% Vol

