



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2015 DOC Alto Adige



Nota di degustazione:



Colore rosso granato con riflessi violacei tipici di questo vino.



La barrique dona note spezziate di vaniglia con leggera tostatura. Un tocco di cacao con sottofondo in paprika rapiscono l'olfatto.



Al palato ha un corpo pieno ed elegante, con una buona persistenza e lunghezza.



18°C

Periodo di consumo consigliato:

6-8 anni o oltre per le ottime annate

Abbinamento:

Ideale con piatti di carne poco cotta, pollame e gratin

Vitigno:

100% Cabernet Sauvignon

Zona:

Caldaro – Seehof: 230 s.l.m. Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.

Sistema di Coltivazione:

Guyot

Resa per ceppo:

1 kg – 40 hl/ha

Vinificazione:

Fermentazione controllata sulla vinaccia per ca. due settimane, quindi fermentazione malolattica naturale. Rimontaggi soffici ai fini di estrarre colori e aromi dalle bucce.

Affinamento:

18 mesi in barrique francesi quindi 12 mesi in bottiglia

Alcool:	14,0 %
Acidità Totale:	5,1 g/l
Zuccheri residui:	4,5 g/l
