



Tenuta Rovaglia

## Ca' d'Oro Garda Cabernet Sauvignon DOC



**Luogo di origine:**

A sud del Lago di Garda e a ridosso della Collina Morenica a un'altitudine di 100 metri slm.

**Esposizione terreno:**

Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

**Vitigno:**

Cabernet Sauvignon 100%. Vigneti con più di 40 anni di età.

**Produzione uva:**

8.000 / 9.000 chilogrammi / ettaro

**Vendemmia:**

Prima decade di ottobre raccolta in piccole casse di legno e deposte nel fruttajo dove l'uva verrà lasciata riposare per circa 15/20 giorni prima della vinificazione.

**Vinificazione:**

Diraspatura delle uve e vinificazione in rosso (con le bucce) in fermentino di acciaio. Durante la fermentazione si effettuano in continuo follature e rimontaggi. Svinatura e pigiatura soffice delle vinacce fermentate.

**Affinamento:**

6/7 mesi in acciaio per poi essere travasato in piccole botti di rovere (barrique da 225 litri) dove sarà lasciato riposare per 24 mesi.

**Imbottigliamento:**

Luglio del terzo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo circa 6 mesi di riposo in bottiglia.

**Gradazione**

15,5% vol.

**Acidità totale**

5,5 g/l

**Estratto secco**

29,5 g/l

**Caratteristiche**

E' un Cabernet Sauvignon di colore rosso rubino intenso, con un profumo leggermente erbaceo. Nel bouquet asciutto e vellutato prevalgono i sapori di mora e di lamponi con lievi accenni vegetali. La struttura corposa è arricchita dall'affinamento in legno che ne evidenzia un finale ampio e persistente E' ideale con piatti di selvaggina e con formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio**

15° / 18°

Tenuta Rovaglia

Loc. Rovaglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutarovaglia.it | tenutarovaglia.it