



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