



Tenuta Roveglia



## Ca' d'Oro Garda Cabernet Sauvignon DOC

### **Herkunftsort**

Südlich des Gardasees und an den Hängen des Moränenhügels auf einer Höhe von 100 m ü.d.M.

### **Bodenexposition**

Eben mit stark tonigem Kalkboden, reich an Mineralsalzen

### **Rebsorte**

100% Cabernet Sauvignon, Weinberge mit mehr als 40 Jahren

### **Traubenproduktion**

8.000 / 9.000 kg/ha

### **Ernte**

Die ersten zehn Tage im Oktober, in kleinen Holzkisten etwa 15/20 Tage lang im Obstlager vor der Weinherstellung

### **Weinherstellung**

Abbeeren bei der Rotweinherstellung (mit den Schalen) im Stahlfermenter. Während der Gärung wird kontinuierlich gefüllt und umgepumpt. Abziehen und sanftes Pressen des fermentierten Tresters.

### **Ausbau**

6/7 Monate in Stahlfässern, dann in kleine Eichenfässer (225 l-Fässer) umgefüllt, in denen er 24 Monate lagert

### **Abfüllung**

Im Juli drei Jahre nach der Ernte und wird nach ca. 6 Monaten Lagerung in der Flasche vermarktet.

### **Alkoholgehalt**

Vol. 15,5%

### **Gesamtsäure**

5,5 g/l

### **Trockenextrakt**

29,5 g/l

### **Eigenschaften**

Es handelt sich um einen intensiv rubinroten Cabernet Sauvignon mit leicht kräutigem Duft. Im trockenen und samtigen Bukett überwiegen das Brombeer- und Himbeeraroma mit leichten pflanzlichen Noten.

Vollmundige Struktur dank der Alterung im Holz mit voller Persistenz im Abgang. Ideal zu Wildgerichten und gereiftem Käse.

### **Verkostungstemperatur**

15 ° / 18 °

**Tenuta Roveglia**

Loc. Roveglia 1, Pozzolengo, Brescia

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

[info@tenutaroveglia.it](mailto:info@tenutaroveglia.it) | [tenutaroveglia.it](http://tenutaroveglia.it)