

Cabernet Sauvignon Trentino DOC MASTRI VERNACOLI

Proviene dalla regione viticola del sud-ovest della Francia o Bordolese, in modo particolare dal circondario della Gironda, ossia in quel territorio che sta a lato della Garonna e della Dordogna nel tratto finale del loro corso. Presente in Trentino fin dal 1820, ha avuto un notevole sviluppo ed ha mantenuto il suo areale produttivo con rese piuttosto basse adatte a fornire vini di alto pregio.



Zona di produzione: Le zone pedecollinari della Valdadige e Vallagarina in Trentino, quelle a migliore esposizione e vocazione viticola. Le forme di allevamento sono del tipo a pergola trentina e guyot.

Vitigni: Esclusivamente Cabernet Sauvignon, allevato a Guyot o pergola trentina, con rese unitarie sugli 80 ettolitri ettaro.

Vinificazione ed affinamento: Le uve vengono raccolte in piena maturazione nella prima metà di ottobre e fermentate per circa 10 giorni in piccole vasche di acciaio inox per avere una maggiore estrazione delle sostanze polifenoliche più nobili. Il vino nuovo viene inizialmente affinato per 2-3 mesi in recipienti inox e successivamente in botti di rovere di medie dimensioni affinché possa conservarsi la sua caratteristica nota fruttata.

Dati analitici: -Alcool: 13 % vol. -Acidità totale: 4,8 g/l -Estratto secco netto: 28 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Ha un colore rosso rubino intenso, il profumo ricorda i frutti di bosco con un lieve sentore di speziato; di ottimo corpo, mediamente tannico, armonico ed equilibrato.

Abbinamenti: Carne salada alla piastra, arrosto di manzo, grana trentino stagionato.

Temperatura di servizio: 18°C