



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Cabernet 2017

Vino rosso accattivante, con un bouquet di frutti di bosco maturi e sentori speziati di cioccolato fondente.

Descrizione: Il Cabernet appartiene all'aristocrazia dei vini dell'Alto Adige, dove viene coltivato da oltre un secolo. Rosso intenso, un frutto maturo e concentrato in cui spicca ribes nero, lampone; potente in bocca, caldo con una fine tessitura di tannini e una buona freschezza. Potenzialità di invecchiamento: 2-4 anni.

Abbinamento: Indicato per piatti saporiti a base di carne rossa, grigliata o arrostita, selvaggina e carne d'agnello e formaggi piccanti.
Temperatura di servizio: 16° C.

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Vigneti: Pendii caldi tra 270-410 m s.l.m.; Terreni morenici e alluvionali con sedimenti porfirici.

Resa: 50 hl/ettaro

Vinificazione: Le uve, a completa maturazione, fermentano sulle bucce, in acciaio, per circa 12 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Segue un affinamento di circa 10 mesi in vasche di cemento e grandi botti di legno.

Valori analitici:	Alcol	13%	Vol
	Acidità	4,9	g/l
	Estratto secco	29,5	g/l
	Zuccheri residui	3,5	g/l