

# CAMPANER

## CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2017

**UVAGGIO:** Cabernet Sauvignon

**ETÀ DELLE VITI:** 13 - 28 anni

**TEMPERATURA:** 16 - 18 °C

**CONSUMO:** 2019 - 2024

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 4,7 g/l

Contiene solfiti

» Largo come un orizzonte, colorato come un tramonto d'inverno. Il suo colore è gioia. «

### ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso con 2 settimane di macerazione a 28 °C, fermentazione malolattica e maturazione per 16 mesi in barrique (nuove per 1/4), leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

### VIGNETO

Collina con esposizione a sud tra 250 e 350 m sul livello del mare. Terreno ciottoloso - calcareo con molta argilla, caldo e ben drenato.

### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- fruttato maturo con profumi di more, ribes nero e pepe rosa
- pieno, tannini dettagliati, al palato ricco di frutto con un finale avvolgente e persistente

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Splendido con le carni rosse, la cacciagione e i formaggi saporiti.

### PREMIAZIONI

**GAMBERO ROSSO** - 2014: 2 Bicchieri

**GUIDE DELL'ESPRESSO** - 2012: 3 Bottiglie

**I VINI DI VERONELLI** - 2015: 91 punti

**BIBENDA** - 2007, 2014: 4 Grappoli

