



ACQUISTATO IL

Cabernet Alto Adige DOC 2022

2022

Intenso ed elegante



Svinando

Il Cabernet è una delle nobili varietà coltivate in Alto Adige da più di 100 anni. Nello specifico, Cantina Bolzano lo produce utilizzando uve provenienti da vigneti scelti, in grado di dar vita a un vino elegante, fruttato, leggermente vegetale e speziato. In questo caso la cantina utilizza sia Cabernet Sauvignon che Cabernet Franc, provenienti dai vigneti gestiti dalla cantina che si trovano nel fondovalle di Bolzano e della Val d'Adige. Qui le uve giungono a perfetta maturazione tra la metà e la fine ottobre, quando vengono raccolte e conferite in cantina per essere trasformate. La vinificazione è tradizionale, con fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio. Segue una fase di affinamento in bottiglia. Quel che ne deriva è un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino scuro. Al naso i profumi sono fruttati, con richiami netti di frutti rossi e neri, come ribes neri, mirtilli e more. Il tutto con un delicato finale speziato. In bocca il vino rivela un sapore intenso ed elegante, con una fine struttura tannica. E' la bottiglia giusta da stappare in occasione della prossima cena tra amici, per accompagnare un menu a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna	
Terreno	caldi terreni alluvionali nel fondovalle di Bolzano e Val d'Adige
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	fermentazione alcolica e malolattica svolte in acciaio, affinamento in bottiglia
Sensazioni	Colore: rosso rubino scuro. Bouquet: fruttato di frutti ribes neri, mirtilli e more, speziato. Sapore: intenso, elegante, di fine struttura tannica

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821