DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2021

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon

ETÀ DELLE VITI: 15 – 30 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 1 – 7 anni

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,4 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

VIGNETO

I pendii esposti a sud beneficiano di un clima mediterraneo e si trovano tra i 250 e i 350 metri sul livello del mare, creando le condizioni ideali per il vitigno a maturazione tardiva. Il terreno, costituito da ghiaia calcarea argillosa, trattiene il calore ed è ben drenato.

VINIFICAZIONE

La macerazione avviene a 28 °C con una durata di due settimane, seguita dalla malolattica. Il vino matura quindi per 12 mesi in barrique e grandi botti di legno prima di essere leggermente filtrato e imbottigliato.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- fruttato maturo con profumi di more, ribes nero e pepe rosa
- corposo, con tannini ben strutturati, al palato ricco di frutto con un finale lungo e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Il Campaner Cabernet Sauvignon Riserva è un ottimo abbinamento a piatti di carne decisi come la bistecca di manzo alla griglia o il brasato di agnello in salsa di vino rosso. Si sposa bene anche con una selezione di formaggi speziati.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING – 2018: 92p., 2019: 93 p.

FALSTAFF – 2018: 90 p., 2019: 91 p.