

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2020

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon

ETÀ DELLE VITI: 15 – 30 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 2022 – 2028

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 5,0 g/l

Contiene solfiti

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

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

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

JAMES SUCKLING – 2016: 91 p., 2018: 92p., 2019: 93 p.,

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2015: 91 p., 2017: 90 p.

BIBENDA – 2014: 4 Grappoli

FALSTAFF – 2018: 90 p.