

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2018

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon

ETÀ DELLE VITI: 13 – 28 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 2020 – 2025

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 4,9 g/l

Contiene solfiti

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

ANNATA

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

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.

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

I VINI DI VERONELLI – 2015: 91 p.

BIBENDA – 2014: 4 Grappoli