



SANSONINA



EVALUNA

Denominazione: Rosso Garda DOC

Collocazione geografica: Pianura a sud del lago di Garda.

Varietà delle uve: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc

Anno d'impianto: 1999

Altimetria media: 68 mt s.l.v.

Esposizione: Est-Ovest

Tipologia del terreno: medio impasto, argilloso.

Età media delle viti in produzione: 16 anni

Resa per ettaro: 80 q.li.

Epoca e conduzione della vendemmia: terza decade di settembre. Raccolta manuale in cassetta.

Vinificazione: Le uve selezionate in pianta sono raccolte a mano, vengono diraspate in modo soffice e fermentano in piccoli vinificatori di acciaio. Durante i 12 giorni di fermentazione viene immerso il cappello più volte al giorno per estrarre dalle bucce tutti gli aromi, i tannini e i polifenoli.

Al termine della fermentazione il nuovo vino, unito in blend Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, viene travasato in serbatoi di acciaio, dove svolge la fermentazione malolattica e affina prima di essere messo in bottiglia.

Colore: Rosso rubino carico

Profumo: Avvolgente sensazione di frutti rossi freschi quali il ribes nero, lamponi, more e note speziate di liquerizia e pepe.

Sapore: vino dalla forte sapidità, riconducibile alla territorialità delle argille a sud del lago di Garda, dal corpo pieno e armonico avvolto in piacevoli note erbacee.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti gastronomici: adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, come selvaggina, carne alla griglia e formaggi stagionati.