



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Cabernet Sauvignon Maso Castello Alto Adige D.O.C.

UVE:	Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE:	Maso Castello nel comune di Vadena
ALTIMETRIA:	220-260 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Di origine porfidica, sciolto ghiaioso e ben drenato
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina semplice
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà di ottobre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca richiudente tipo Bordeaux
DURATA:	5-8 anni

SCHEDA TECNICA

Classica vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 10-12 giorni e ripetuti rimontaggi. A volte si effettua anche una sottrazione parziale del liquido al fine di ottimizzare l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini. A fine fermentazione il vino viene travasato in piccole botti di rovere francese, dove matura per 15-18 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino molto intenso, profumo caratteristico, all'inizio vinoso con sentori di frutti di bosco, ciliegia matura e sfumature di vaniglia. Il sapore è pieno, caratteristico, persistente con tannini morbidi e piacevoli.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grandi piatti di arrostiti, selvaggina di pelo, filetto al tartufo, formaggi piccanti a lungo invecchiamento.

Cabernet Sauvignon Maso Castello

