

CAMPANER

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2016

UVAGGIO: Cabernet Sauvignon

ETÀ DELLE VITI: 13 – 28 anni

TEMPERATURA: 16 – 18 °C

CONSUMO: 2018 – 2023

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

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

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tiepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

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

GAMBERO ROSSO – 2014: 2 Bicchieri

GUIDE DELL'ESPRESSO – 2012: 3 Bottiglie

I VINI DI VERONELLI – 2015: 91 punti

BIBENDA – 2007, 2014: 4 Grappoli