



*Germana*

TRENTINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CABERNET SAUVIGNON  
RISERVA

---

Colore rosso rubino di ottima intensità. Struttura robusta con tannino dolce e persistente, aromi e sapori di ribes, amarena e prugna e di tipo vegetale fra i quali il peperone. Eccellente persistenza gusto-olfattiva. Si noti in particolare l'influsso della maturazione in barrique sulle qualità organolettiche del vino, che oltre a conferire i tipici aromi terziari e balsamici, il passaggio in legno consente di arrotondare le asperità tipiche dei tannini rendendo il vino più morbido ed equilibrato.

Terreno esposto a sud-est.  
Sistema di allevamento: Guyot semplice.  
Invecchiamento: 36 mesi in barriques di rovere.  
Abbinamento: vino che accompagna molto bene carne di maiale, grigliate, in casseruola con sughi bruni, brasati, selvaggina.  
Temperatura di servizio: 18°C - 20°C - con l'avvertenza di stappare la bottiglia almeno 3 ore prima del consumo.

---

14% Vol. 0,75l e



Grigolli Bruno s.s.a. di Marco e Bruno Grigolli, Via S. Bernardino 10, Mori (TN) Italia  
E-Mail: [info@grigollibruno.it](mailto:info@grigollibruno.it) - Facebook: [bruno.grigolli](https://www.facebook.com/bruno.grigolli) - Skype: [grigollibruno](https://www.skype.com/name/bruno-grigolli)  
Telefono +39 347 1608619 / Telefono +39 339 8427945 - [www.grigollibruno.it](http://www.grigollibruno.it)