



CABERNET SAUVIGNON
 Trentino DOC - CLASSICA TRADIZIONE

***DATI ANALITICI/
ANALYSEWERTE/
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkoholo/Alcohol
13,1 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
2,4 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
4,5 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
27,9 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
16° - 18°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**5 anni e più/5 Jahre und
länger/ 5 years and lon-
ger.**

Vitigno 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet franc.

Vigneti Lo storico vigneto "Kinderleit" già scelto nel medioevo dai monaci agostiniani per la sua felice esposizione a sud-ovest e il Masetto. Allevamento parte a spalliera parte a pergola trentina. Altitudine 220/250 m.s.l.m. Terreni dolomitico-calcarei (Kinderleit) e misti da conoide di deiezione del Rio Faedo (Masetto).

Resa per Ettaro 70 hl.

Vendemmia A seguito di diradamento estivo a mano, con selezione in cassette.

Vinificazione Macerazione in vinificatori "Ganimede" a contatto con le bucce per 7 - 8 giorni, la fermentazione alcolica prosegue in acciaio così come la fermentazione malolattica. Affinamento in grandi botti di rovere per circa 12/14 mesi.

Caratteristiche Colore rosso rubino intenso. Profumo caratteristico, elegante e speziato. Sapore asciutto e pieno, gradevolmente tannico e armonico.

Abbinamenti Tipico vino da selvaggina nobile, si combina con ogni carne e formaggio saporiti.

Rebsorte 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Weingut Der historische Weinberg „Kinderleit“, der schon im Mittelalter von Augustinermönchen für seine sonnige Süd-West Ausrichtung geschätzt wurde und Masetto. Teils Guyotanbauweise und teils Trentiner Pergel. 220/250m.ü.M., Der Boden enthält kalkhaltiges Dolomitgestein (Kinderleit) und Schuttablagerungen des Rio Faedo (Masetto).

Ertrag pro Hektar 70 hl.

Lese Die Weinlese erfolgt von Hand, nachdem die Trauben schon im Sommer ausgedünnt wurden.

Ausbauart 7-8 Tage Gärung in Ganimede Edelstahltanks, alkoholische und malolaktische Gärung in Edelstahl. Dann 12-14 monatige Reifung in großen Eichenfässern.

Eigenschaften Leuchtend rubinrote Farbe. Charakteristisches Bukett, elegant und würzig. Trockener und voller Geschmack, angenehm harmonische Tanninstruktur.

Speiseempfehlungen Wild, dunkles Fleisch und würziger Käse.

Varietal profile 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Vineyard The historic vineyard "Kinderleit", already chosen by Augustinian monks in the Middle Ages for its optimal south-west orientation and Masetto. Vine training partially in Guyotstyle and partially in the Trentino pergola style. Altitude 220 to 250m above sea level. Dolomite soils in Kinderleit and heat retaining lime and loam soils in Masetto.

Yield per hectare 70 hectoliters.

Picking Selective handpicking in after heavy cluster thinning in the summer.

Production Maceration on the skins for 7-8 days in Ganimede-tanks, alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel. Subsequent ageing for 12-14 months in large oak barrels.

Description Deep ruby red. The bouquet is characteristic for the grape species, elegant and fruity. Dry and full taste, pleasantly tannic and harmonious.

Food recommendations Venison, beef, lamb and tangy cheese.