



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

CABERNET SAUVIGNON 2019 DOC Alto Adige



Nota di degustazione:



Si presenta con un rosso rubino dai riflessi granata.



L'aroma è quello tipico di questa varietà, con note speziate e aromi di cuoio e pepe nero.



Struttura media, rotonda e giovanile al palato. Corpo elegante con buona persistenza e freschezza.



18°C

Periodo di consumo consigliato:

Sino a 5 anni

Abbinamento:

Si abbina bene a piatti di carne, pollame e gratin.

Vitigno:

100% Cabernet Sauvignon

Zona:

Caldaro – Seehof: 230 m s.l.m. Terreno argilloso-sabbioso, di medio impasto. Le immediate vicinanze al Lago di Caldaro garantiscono condizioni climatiche ottimali.

Sistema di coltivazione:

Guyot

Resa per ceppo:

1,5 – 70 hl/ha

Vinificazione:

15 giorni di fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 28°C, quindi fermentazione malolattica naturale.

Affinamento:

12 mesi: 50% in serbatoi di acciaio inox, 50% in barrique francesi

Alcool:	14,0 %
Acidità Totale:	5,8 g/l
Zuccheri residui:	2,7 g/l