

## ***Cabernet Sauvignon Trentino Doc*** **BOTTEGA VINAI**

*Vitigno proveniente dalla Gironda (Bordeaux) e introdotto in Trentino alla fine del XIX sec., si è diffuso soprattutto nelle zone collinari dove ha trovato un habitat ideale per la produzione di vini di alto pregio. La produzione unitaria piuttosto contenuta ed i grappoli di piccole dimensioni ne hanno limitato la diffusione alle zone veramente vocate. Vinificato assieme al Cabernet Franc ed al Merlot costituisce il rinomato Rosso Trentino doc, un taglio bordolese prodotto in Trentino a partire dall'inizio degli anni sessanta.*



***Zona di produzione:*** La Vallagarina, a destra e sinistra del fiume Adige, nelle zone collinari meglio esposte tra Rovereto ed Avio. I suoli dove si trovano i vigneti sono di tipo franco-sabbioso-ghiaiosi e si trovano ai piedi dei conoidi di origine glaciale o sui depositi morenici a matrice grossolana con scarsa riserva idrica.

***Vitigni:*** Esclusivamente Cabernet Sauvignon, con rese di 60 hl/ha. La foglia è pentalobata con seni completamente chiusi, tali da lasciare cinque fori all'interno della foglia stessa, che d'autunno scolora in un rosso caratteristico; grappolo di medie dimensioni, spesso spargolo e con acini piuttosto piccoli, buccia pruinosa e resistente; polpa carnosa, di sapore fruttato e leggermente erbaceo.

***Vinificazione ed affinamento:*** Le uve vengono raccolte a mano nel mese di ottobre, perfettamente mature e con vinaccioli ben lignificati. La vinificazione avviene in piccoli recipienti di acciaio inox, costruiti a base larga per favorire il rimescolamento e il contatto del mosto con le bucce. Dopo la pigiatura il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo piuttosto lungo (oltre 10 giorni), durante il quale avviene anche la fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene affinato, parte in barrique di rovere francese e parte in piccole botti di rovere di Slavonia, dove rimane a maturare per 12-15 mesi.

***Dati analitici:*** -Alcool: 13,50% vol. -Acidità totale: 4,8 g/l -  
Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Vino rosso di colore rubino molto intenso, si esprime al naso con sentori intensi di frutti di bosco (mirtillo e mora) ben integrati a sentori tostati di vaniglia e note di spezie (chiodo di garofano). Al sapore evidenzia una grande armonia, anche grazie alla dolcezza dei tannini, che rendono il gusto pieno, persistente e di grande equilibrio.

***Abbinamenti:*** Carni grigliate, selvaggina nobile, formaggi stagionati.

***Temperatura di servizio:*** 16-18°C