

# I NATIVI CABERNET SAUVIGNON

## TRENTINO D.O.C.



### DOC TRENTINO.

La zona produttiva coincide con la parte centro-sud del Trentino viticolo e si estende su terreni ghiaiosi, alluvionali per il fondovalle, e argillosi, spesso morenici, per i fianchi collinari, tutti ricchi di oligoelementi determinanti ai fini enologici.

### VITIGNI.

100% Cabernet Sauvignon, vitigno originario della regione di Bordeaux, in Francia, e da molti decenni presente nelle zone collinari più esposte della provincia di Trento.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

La fermentazione è la classica in rosso e per ottenere il massimo delle sue potenzialità va vinificato a “cappello sommerso” per una quindicina di giorni, e dopo la fermentazione malolattica affinato parzialmente in botti di rovere di varia capacità (225, 500 e 2000 litri), indi posto in bottiglia.

### DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol.  
Acidità 4,8 g/l.

### DATI SENSORIALI.

Rubino intenso tendente al granato, profumo elegantemente speziato e con note di vaniglia e pepe. Sapore asciutto, austero, etereo, buon corpo e persistenza con tannini eleganti.

### APPREZZABILITÀ.

Adatto a tutte le portate di carne rossa e formaggi stagionati, è classico vino da cacciagione nobile. Si beve a temperatura di 18-20° C. e si presta bene all'invecchiamento.