

Denominazione:	Garda Cabernet Sauvignon DOP
Vitigni:	Cabernet sauvignon 100%
Collocazione geografica:	Lonato del Garda, zona collinare
Altitudine:	150-250 mt sul livello del mare.
Tipologia di terreno:	Calcareao argilloso, origine morenica
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Età media delle viti:	20 anni
Densità di impianto:	Circa 7.000 viti per ettaro
Vendemmia:	Raccolta manuale effettuata in Settembre e Ottobre
Vinificazione:	Acclimatamento a bassa temperatura 10°C, selezione accurata delle uve
Fermentazione:	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione:	18-22°C
Durata della fermentazione:	10/15 Giorni
Affinamento:	Permanenza in acciaio e in botti di rovere
Appellation:	<i>Garda Cabernet Sauvignon DOP</i>
Grape Varieties:	<i>Cabernet sauvignon 100%</i>
Vineyard Location:	<i>Located on the hills of Lonato del Garda</i>
Altitude:	<i>150-250 metres (492-820 Feet) above sea level</i>
Soil Characteristics:	<i>Calcareous clay soil, morainic origin</i>
Training System:	<i>Spurred Cordon</i>
Average Age Of The Vines:	<i>20 years</i>
Density Of Planting:	<i>7,000 Vines/Hectare (2,834 Vines/Acre)</i>
Harvest:	<i>Manual harvest in September and October</i>
Vinification:	<i>Acclimatization at 10°C (50°F), careful selection of grapes</i>
Fermentation:	<i>In temperature controlled stainless steel tanks</i>
Fermentation Temperature:	<i>18-22°C (65-72°F)</i>
Length Of Fermentation:	<i>10/15 days</i>
Ageing:	<i>In stainless steel tanks and oak barrels</i>

ECO

Garda Cabernet Sauvignon Dop



375 * 075