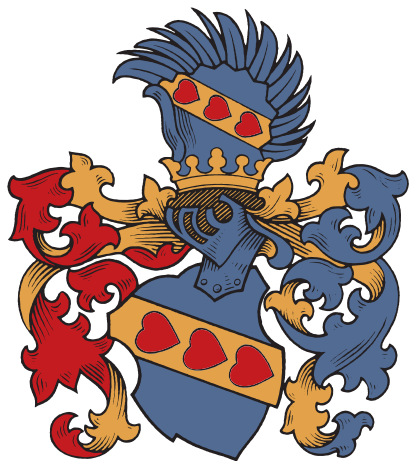




Tenuta Roveglia

Ca'd'Oro

Vendemmia 2010

Tipologia: vino rosso a Denominazione di Origine Controllata

Caratteristiche: è un Cabernet Sauvignon di colore rosso rubino intenso, con un profumo leggermente erbaceo. Nel bouquet asciutto e vellutato prevalgono i sapori di mora e di lamponi con lievi accenni vegetali. La struttura corposa è arricchita dall'affinamento in legno che ne evidenzia un finale ampio e persistente. E' ideale con piatti di selvaggina e con formaggi stagionati.

Luogo di origine: a sud del Lago di Garda e alle pendici della Collina Morenica a un'altitudine di 50 metri slm.

Esposizione terreno: pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%

Produzione uva: 8.000 / 9.000 chilogrammi / ettaro

Vendemmia: prima decade di ottobre raccolta in piccole casse di legno e deposte nel fruttajo dove l'uva verrà lasciata riposare per circa un mese prima della vinificazione.

Vinificazione: diraspatura delle uve e vinificazione in rosso (con le bucce) in fermentino di acciaio. Durante la fermentazione si effettuano in continuo follature e rimontaggi. Svinatura e pigiatura soffice delle vinacce fermentate.

Affinamento: 6 / 7 mesi in acciaio per poi essere travasato in piccole botti di rovere (barrique da 225 litri) dove sarà lasciato riposare per 24 mesi.

Imbottigliamento: luglio del terzo anno successivo la raccolta. Verrà messo in commercio dopo circa 12 mesi di riposo in bottiglia.

Gradazione: 15 % vol.

Acidità totale: 5,6 g/l

Estratto secco: 33,1 g/l

Zuccheri Residui: 6.5 g/l

Temperatura di servizio: 15° / 18°

Bottiglie prodotte nell'annata 2010: n° 6.800

www.tenutaroveglia.it

