

SELEZIONE MANIERO

Annata
2006

Vitigno
Cabernet Sauvignon

Posizione e terreno
Rovine di Laimburg, pendici meridionali e sud-orientali a 300–350 m di altitudine, suolo alluvionale sabbioso e porfirico
Ölleiten nei pressi di Caldaro, pendici sudorientali a 300–350 m di altitudine, suolo morenico Gries nei pressi di Bolzano, a 290 m di altitudine, suolo argilloso sabbioso

Sistema di allevamento
A spalliera e a pergola

Vinificazione
Fermentazione lenta con ripetuti rimontaggi del cappello per una maggiore estrazione di aromi e colori. Successivo affinamento del vino per 20 mesi in piccole botti di rovere

Valori analitici

Gradazione alcolica: 13,50 % vol
Acidità totale: 5,50 g/l
Estratto secco netto: 31,90 g/l

Tenuta all'invecchiamento

Fino a 10 anni

Caratteristiche organolettiche

Colore porpora scuro con riflessi rosso granata. Nei profumi emergono note di ribes nero e melissa, accompagnate da un accenno di legno di rovere. Un vino di grande pienezza e consistenza, ricco di tannini e dal retrogusto persistente.

Consigli gastronomici

Va servito ad una temperatura di 17° C. Si accompagna in maniera eccellente ad arrosti e grigliate di manzo, alla selvaggina ed ai formaggi piccanti.

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Cabernet Sauvignon Riserva
dell'Alto Adige DOC

“Sass Roà”



Cabernet Sauvignon Riserva