

CABERNET SAUVIGNON

Trentino DOC

Vitigno internazionale alla base di rossi importanti è coltivato in Trentino da oltre un secolo, dove dà vita ad un vino di grande corpo e personalità.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzacorona coltiva questa varietà nella zona di Arco a nord del Lago di Garda, in Trentino.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale "in rosso" con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni, fermentazione a temperatura controllata (26-28°C) e affinamento in legno di rovere pregiato (6-10 mesi).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore rosso rubino, offre un profumo complesso con note speziate arricchite da aromi caratteristici di eucalipto e frutta dolce. Al palato si presenta secco, corposo e ben strutturato.

GRADO ALCOLICO

13%

ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente con carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

RICONOSCIMENTI

CASTEL FIRMIAN Cabernet Sauvignon 10 - Silver - Sommelier Wine Awards - 2012

CASTEL FIRMIAN Cabernet Sauvignon 13 - Gold - Sommelier Wine Awards - 2015

CASTEL FIRMIAN Cabernet Sauvignon 16 - Gold - Mundus Vini - 2017

CASTEL FIRMIAN Cabernet Sauvignon 15 - Gold - International Wine Contest Bucharest - 2017

CASTEL FIRMIAN Sauvignon 18 - Silver - Mundus Vini - 2019

CASTEL FIRMIAN Cabernet Sauvignon 17 - Silver - Sommelier Wine Awards - 2019

