

LÖWENGANG Cabernet

2007

Sistema di coltura: le uve per questo vino provengono da agricoltura biodinamica controllata (in conversione alla certificazione Demeter).

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Descrizione: colore rosso ciliegia molto intenso. Aroma fine, molto fruttato (ciliegia, ribes nero) con eleganti note speziate e un delicato sentore di legno (barrique) e di tostatura. Al palato l'impatto è intenso e deciso, il fruttato marcato, compatto ed equilibrato. La lunga persistenza è caratterizzata dai tannini vivaci e da una fresca e piacevole acidità. Potenziale di invecchiamento: 8 - 10 anni.

Abbinamento: con carne di manzo arrosto o alla griglia, agnello, selvaggina, formaggi.

Provenienza: vigneti selezionati di Magrè, altitudine 230 - 250 m. Terreni ghiaiosi, sabbiosi e calcarei. Microclima caldo con forti escursioni termiche tra notte e giorno.

Età delle viti: ca. 40 -100 anni.

Vendemmia: 19 - 20 settembre 2007.

Resa: 48 hl / ha.

Vinificazione: macerazione e fermentazione dell'uvaggio per 18 giorni in acciaio. Dopo la fermentazione malolattica, maturazione in barriques (Alliers e Nevers, di cui 1/3 nuove) per 18 mesi.

Alcool: 13 % vol.

Acidità: 4,8 g / litro.

Imbottigliato: febbraio 2011.

Produzione: 11.660 bottiglie.

Disponibilità: maggio 2011.

Formati disponibili: 0,375 ml; 1,5l; 3l; 6l; 12l.

