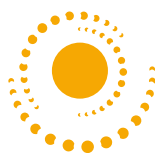




IT BIO



SINCETTE



Temperatura di servizio · *Service Temperature*: 18 - 20°C
Gradazione Alcolica · *Alcohol*: 13%
Estratto secco · *Dry Extract*: 27,40 g/l
Residuo zuccherino · *Residual Sugar*: 0,60 g/l
Potenziale d'invecchiamento · *Wine Ageing Potential*: 15 anni · 15 years

LE ZALTE IGT Benaco Bresciano Cabernet

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot

Vigneti: in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di Ha 3,25,00 con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice con una resa di 60 qli/ha. I suoli sono di origine morenica prevalentemente sabbiosi calcarei.

Vendemmia: manuale, dalla prima decade fino alla fine di ottobre a seconda dell'epoca di maturazione.

Vinificazione: dopo la diraspatura e pigiatura soffice le uve, vengono messe in piccoli fermentini di acciaio inox dove iniziano la fermentazione alcolica senza l'impiego di lieviti selezionati. Dopo una macerazione di 20 giorni il mosto viene separato dalle bucce e posto in barriques dove termina la fermentazione e in modo del tutto naturale svolge la fermentazione malolattica. Trascorsi 16 mesi di affinamento il vino viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane, al naso è ampio ed intenso con sentori di more, lamponi, confettura di marasca e leggera viola su fondo speziato. Al gusto è morbido pieno con tannini dolci e vellutati chiude su toni fruttati di grande persistenza.

Abbinamento: vino adatto a piatti a base di selvaggina, carne di manzo e agnello, formaggi stagionati.

•

Grapes: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot

Vineyards: in the small town Picedo part of the district Polpenazze del Garda, the vineyards extend over an area of 3,25,00 hectares with a density of 6,500 plants per hectare, trained in simple Guyot with a yield of 60 quintals / ha. The soils are of morainic origin, mainly sandy limestone.

Harvest: hand-made, starting from the first decade of October depending on the ripening time.

Winemaking: after destemming and soft pressing, the grapes are put in small stainless steel fermenting tanks where spontaneous alcoholic fermentation begins without using selected yeasts. After a 20-day maceration the must is separated from the skin and put in barriques where the fermentation is accomplished and the malolactic fermentation reaches naturally its complete fulfillment. After 16 months of ageing, the wine is bottled.

Tasting notes: intense ruby red color with violet reflections when young. The nose is wide and intense with hints of blackberries, raspberries, marasca cherry jam and a light violet on a spicy background. The taste is soft and full with sweet and velvety tannins, closing on fruity tones of great persistence.

Food pairing: it goes well with game, beef, lamb and aged cheese.