



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



## CABERNET GRATUS

DENOMINAZIONE DEL VINO  
Alto Adige Cabernet Gratus DOC

GRATUS - II CAREZZEVOLE  
Cittadino del mondo, ospite gradito sui pendii soleggiati dell'Alto Adige. Si distingue per la leggiadria e la raffinatezza.

AREA DI COLTIVAZIONE  
Le uve del nostro Cabernet Gratus maturano nei bassopiani inondati di sole della Bassa Atesina e sulle alture attorno a Montagna. I terreni argillosi e sabbiosi offrono le condizioni ottimali per la maturazione delle uve su questi viti di oltre 35 anni di età. Esse sono coltivate a guyot e si trovano a 220 - 380 metri sul livello del mare.

### VENDEMMIA E RESA

Le uve maturate al sole vengono selezionate a mano a partire dalla metà di ottobre. La resa è di 50 ettolitri di vino per ettaro.

### VINIFICAZIONE

Le uve selezionate a mano vengono pigiadiraspate e fatte fermentare per 12 giorni in appositi recipienti ad una temperatura controllata di 28°C. Durante la fermentazione il mosto è mantenuto costantemente in contatto con le bucce delle uve al fine di ottenere una migliore cessione di pigmenti colorati e tannini, per esaltare l'aroma fruttato del vino. Dopo la fermentazione questo Cabernet viene affinato per 15 mesi in barrique francese e successivamente fatto maturare per ulteriori 5 mesi in bottiglia.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto ha i classici sentori di ribes nero, more e pepe verde. Dal gusto succoso, pieno e morbido caratterizzato dai tannini: questo vino risulta concentrato al palato e si contraddistingue per l'elevato spessore e l'ampia complessità.

### ABBINAMENTI

Questo Cabernet Gratus si abbina superbamente alla selvaggina e a nobili piatti di carne scura.

