



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

## CABERNET

### DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Cabernet DOC

### UVE

Cabernet

### AREA DI COLTIVAZIONE

Queste uve di Cabernet maturano nei comuni di Montagna e Ora nella Bassa Atesina in Alto Adige, a 220 – 380 metri sul livello del mare. Le viti sono coltivate su terreni argillosi e sabbiosi in aree orientate a sud-ovest.

### RACCOLTA & RESA

A inizio ottobre le uve di Cabernet vengono selezionate a mano e da esse vengono ricavati 65 ettolitri di vino per ettaro.

### VINIFICAZIONE

Dopo la consegna in piccole casse da 220 kg, le uve vengono leggermente schiacciate, pigiadi-raspate e fatte fermentare ad una temperatura controllata di 27°C in appositi recipienti. L'affinamento e la maturazione avvengono in grandi botti di legno.

### DESCRIZIONE DEL VINO

Il nostro Alto Adige Cabernet si contraddistingue per il suo colore rosso intenso e per il suo profumo, che ricorda il ribes rosso e il pepe verde. Sulla lingua risulta robusto e secco, e con i suoi tannini tenui e delicati presenta nel retrogusto una lunga persistenza.

### ABBINAMENTI

Il Cabernet si abbina a carni rosse, a selvaggina, selvaggina da penna e a formaggi piccanti.

