

**BRAGAGNA
CABERNET SAUVIGNON
GARDA D.O.C.**

Vitigno: 90% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc.

Zona di produzione: Vigna Antica
Bragagna Lugana di Sirmione.

Superficie: Ha. 4

Altitudine: Mt. 72 s.l.m.

Esposizione: Totale.

Terreno: In prevalenza argilloso.

Tipo di coltura: Allevamento a filare con
potatura a Gouyt.

Anno d'impianto: 1975.

Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Pigiadiraspatura dell'uva,
inizio fermentazione a temperatura
controllata in vasche d'acciaio. Fine
fermentazione e affinamento in barriques
di rovere francese per circa 1 anno. Riposo
in bottiglia circa 12 mesi.

Colore: Rosso intenso.

Profumo: Nobili, frutta rossa, vaniglia e
confettura. Importanti note di tè.

Sapore:

Pieno, armonico, giustamente tannico.

Temperatura di degustazione: 18/20°C

Abbinamenti: Carni rosse, arrostiti,
brasati, selvaggina.

