

BRAGAGNA CABERNET SAUVIGNON GARDA D.O.C.

Vitigno: 85% Cabernet Sauvignon, 15% 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-Ottobre.

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve. Inizio fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio seguita da rimontaggi e délestage. Fermentazione malolettica eseguita in acciaio.

Fine fermentazione e affinamento in barrique di rovere francese per 24-36 mesi. Riposo in bottiglia per 12 mesi.

Colore: Rosso intenso.

Profumo: Profumi di frutti rossi maturi accompagnati da note di tabacco dolce, vaniglia e mandorle tostate.

Sapore: Ricco, denso e bilanciato da una struttura tannica raffinata e solida.

Temperatura di degustazione: 18-20°C

Abbinamenti: Carni rosse, arrostiti, brasati e selvaggina.

