

Cabernet Sauvignon Garda Doc Rocca Sveva

ROCCASVEVA



ROCCASVEVA

LE ECCELLENZE



Uve

Cabernet Sauvignon in purezza

Vinificazione e affinamento

Dopo la macerazione e la fermentazione, il vino matura poi in barrique per almeno 6-8 mesi. Segue un affinamento di 6 mesi in bottiglia

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo

Intense sensazioni di piccoli frutti a bacca rossa, soprattutto mora e lampone

Sapore

In bocca rivela una struttura importante con un tannino deciso ma equilibrato ed elegante. Al retrolfatto si avvertono piacevoli note vellutate di liquirizia e vaniglia

% Alcool 14%

 *Temperatura di Servizio* 14-16°C.