



CANTINA

BULGARINI

GARDA DOC CABERNET SAUVIGNON

ZONA DI PRODUZIONE | Pozzolengo - Brescia.

COSTITUZIONE DEL TERRENO

Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Cabernet Sauvignon 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, ad ottobre.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassetta, diraspatura e macerazione prefermentativa a temperatura controllata e fermentazione tradizionale di 8-12 giorni. Fermentazione malolattica e lungo affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso con riflessi granata, profumi vegetali varietali tipici evoluti e complessi, gusto di spessore, armonico e morbido. Vino rosso importante da medio-lungo invecchiamento.

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina, arrosti o formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18-20° C.

GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5%.

CONTENUTO | 0,75 l





Cabernet Sauvignon



AREA OF PRODUCTION | Pozzolengo - Brescia.

SOIL CONSTITUTION

Quaternary glacial Morainic Hills, clay and gravel.

VINE TRAINING SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Cabernet Sauvignon 100%.

PRODUCTION PER HECTARE | 100 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in October.

VINIFICATION

Harvested by hand, using small crates; destemming and pre-fermentation maceration at controlled temperature, followed by the traditional fermentation for 8-12 days. Malolactic fermentation and long aging process.

ORGANOLEPTIC FEATURES

Intense red colour with shades of garnet. Varietal herbaceous aromas, which are typically mature and complex. Dense taste, harmoniously balanced and smooth. An important red wine with medium-long ageing.

PAIRINGS

Red meat, game meats, roasts and mature cheeses.

SERVING TEMPERATURE | 18-20° C.

ALCOHOL CONTENT | 12,5%.

BOTTLE CONTENT | 0,75 l



ANBAUGEBIET | Pozzolengo - Brescia.

BESCHAFFENHEIT DES BODENS

Moränenhügel aus der Quartärära mit Ursprung aus der Eiszeit, lehm- und kieshaltig.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG

Reihen mit einfachem Bogen.

WEINSTOCK | Cabernet Sauvignon 100%.

PRODUKTION PRO HEKTAR

100 Doppelzentner Trauben.

WEINLESE | Handlese, im Oktober.

WEINHERSTELLUNG

Abbeeren und Mazeration vor der Gärung bei kontrollierter Temperatur und traditionelle Gärung von 8-12 Tagen. Malolaktische Gärung und langer Ausbau.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe intensives Rot mit granatrotem Schimmer, typisch frische pflanzliche Düfte, ausgeprägt und komplex, im Geschmack verspürt man eine harmonische und weiche Dichte. Bedeutender Rotwein von mittlerer bis langer Alterung.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Rotes Fleisch, Wild, Braten und gereifter Käse.

SERVIERTEMPERATUR | 18-20° C.

ALKOHOL | 12,5%.

INHALT | 0,75 l