

# CAMPANER

## CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2018

**UVAGGIO:** Cabernet Sauvignon

**ETÀ DELLE VITI:** 13 – 28 anni

**TEMPERATURA:** 16 – 18 °C

**CONSUMO:** 2020 – 2025

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 4,9 g/l

Contiene solfiti

» Largo come un orizzonte, colorato come un tramonto d'inverno. Il suo colore è gioia. «

### ANNATA

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso con 2 settimane di macerazione a 28 °C, fermentazione malolattica e maturazione per 16 mesi in barrique (nuove per 1/4), leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

### VIGNETO

Collina con esposizione a sud tra 250 e 350 m sul livello del mare. Terreno ciottoloso – calcareo con molta argilla, caldo e ben drenato.

### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- fruttato maturo con profumi di more, ribes nero e pepe rosa
- pieno, tannini dettagliati, al palato ricco di frutto con un finale avvolgente e persistente

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Splendido con le carni rosse, la cacciagione e i formaggi saporiti.

### PREMIAZIONI

**JAMES SUCKLING** – 2016: 91 p.

**GAMBERO ROSSO** – 2014: 2 Bicchieri

**I VINI DI VERONELLI** – 2015: 91 p.

**BIBENDA** – 2014: 4 Grappoli