

PWS
Premium Wine
Selection

Cabernet Sauvignon Trentino

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Macerazione del pigiato per 15
giorni ad una temperatura di
25°C.



AFFINAMENTO

Svinatura e travaso in piccole
botti di rovere e successiva
maturazione per 15 mesi.
Ulteriore affinamento in bottiglia.



Colore rosso rubino
profondo.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso dimostra una grande
armonia tra caratteri varietali
fruttati (ribes) e speziati.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Cabernet Sauvignon

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a spalliera, potatura a
cordone speronato

VENDEMMIA

Manuale, metà Ottobre



Gusto ricco, di buon equilibrio e
persistenza gusto - olfattiva.