



BARON LONGO

## WELLENBURG

Cabernet Sauvignon 2015

Alto Adige D.O.C.

**VITIGNO** Cabernet Sauvignon, un vitigno che rispecchia il nobile carattere delle uve e il territorio della Bassa Atesina.

**TERRENO** Depositi calcarei risalenti alla fine dell'era glaciale con sabbia argillosa, su un sottosuolo porfirico a 270 m d'altitudine, con esposizione a sud.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Classico sistema a pergola altoatesina con lavorazione a mano, potatura accurata e riduzione dei grappoli, per una resa di 50 hl/ha a fronte di 5000 grappoli/ha.

**VINIFICAZIONE** Delicata pressatura con fermentazione spontanea. Invecchiamento per 20 mesi su lieviti integrali in barrique - rovere francese, 225 litri - e affinamento in bottiglia.

**VALORI ANALITICI** Vino secco, con residuo zuccherino di 1,5 g/l, volume alcolico pari al 13% e acidità totale di 5,8 g/l bilanciata dai tannini.

**MATURAZIONE** L'annata 2015 è pronta nel 2017. Il vino raggiunge la maturazione migliore nell'arco di due o tre anni e può invecchiare per oltre dieci anni.

**DEGUSTAZIONE** Il profumo di ribes e frutti di bosco è accompagnato dalle morbide note di vaniglia conferite dal legno, quasi impercettibile. Il vino presenta un corpo elegante, non troppo pesante, con lievi sentori di pepe e caffè.

**ABBINAMENTI** Si consiglia di bere questo vino accompagnato a un filetto di manzo, fagiano, selvaggina, spaghetti sottili con tartufo grattugiato e formaggi a pasta molle stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 14-16°C



ALTO ADIGE  
ITALIA

