

JOSEF BRIGL

Linea superiore

ALTO ADIGE CABERNET RISERVA

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: 100 % cabernet franc

VINIFICAZIONE: Fermentazione per 8-10 giorni in acciaio a temperatura controllata (22-25°C). A fermentazione malolattica avvenuta affinamento in piccole botti di rovere (Barrique).

CARATTERISTICHE: Il Cabernet fa parte dei vini rossi di pieno corpo, dal colore rosso granata a rosso granata intenso, con un profumo pieno e terreo ed un sapore leggermente aspro. In esso si avvertono note di ribes nero, frutta secca, cioccolata, peperone verde, legno di cedro e tabacco.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si accoppia bene con carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 -18° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 5 - 10 anni

ANALISI:

alcol: ca. 13,5% vol

acidità: ca. 5,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 2 g/l



JOSEF BRIGL srl - Azienda Vitivinicola
39057 San Michele/Appiano (BZ) ALTO ADIGE – Via Madonna del Riposo, 3
Tel. 0471/662419 - Fax 0471/660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com