

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



CABERNET

Colore rubino carico, forte nei profumi vegetali caldi e maturi che persistono anche dopo diverso tempo dalla mescita in bicchiere.

In bocca è robusto, asciutto, con una consistenza selvatica e “terrosa” che continua in modo molto persistente, grazie ad una notevole struttura tannica.

VITIGNO

Cabernet

TERRENO

Argilla

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e il mosto fermenta per circa 10 giorni a temperatura controllata. Durante la fermentazione rimane in continuo contatto con le bucce. Verso la fine della fermentazione, lasciamo che la temperatura salga per ottenere una migliore estrazione di colori e sapori.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 17° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Manzo, agnello, selvaggina e formaggi stagionati

FORMATO DISPONIBILE

