



## BOLERO GARDA DOC CABERNET

### AREA DI PRODUZIONE

Zona collinare di Monzambano, a sud del Lago di Garda.

### VITIGNO

100% Cabernet

### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La vendemmia inizia la prima settimana di ottobre. Dopo una leggera pressatura il mosto è posto a macerazione per 10/14 giorni a temperatura controllata così da esaltare l'aroma di frutti maturi. Dopo la fermentazione in acciaio il vino invecchia un anno in tonneau.

### COLORE

Rosso scuro.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso risulta secco, con note di prugna, ciliegia, spezie e cuoio. La frutta matura si bilancia con l'acidità e il tannino delicato. Un vino elegante con una ricca struttura e corpo.

### ALCOOL

14%

### CONSIGLIO DI SERVIZIO

14 - 16°

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

*Azzardate con ampi bicchieri per ossigenare il vino e scoprire il ricco bouquet. Fantastico con la selvaggina e gli stufati.*