

# Cabernet

PROVINCIA DI MANTOVA  
Indicazione Geografica Tipica



**45%**

Cabernet  
Francese

**45%**

Cabernet  
Sauvignon

**10%**

Merlot

Il cabernet alla Prendina raggiunge la piena maturazione verso la metà di ottobre. Le uve raccolte a mano vengono pigiate e diraspate in giornata. La fermentazione si prolunga per circa 12 giorni durante i quali si eseguono regolari rimontaggi alternati ad alcuni delestage.

Il profilo delle temperature prevede un giorno iniziale a 25° C per poi proseguire a 20° C circa. La malolattica avviene in contemporanea alla fermentazione alcolica al fine di preservare intatte le espressioni olfattive del frutto. L'affinamento avviene in barrique non nuove a contatto con le fecce fini per almeno 8 mesi.

La favorevole pedoclimatologia del luogo fanno di questo cabernet un prezioso esempio espressivo delle note piraziniche della varietà con totale assenza di sentori vegetali erbacei.

Ottimo con carni e pietanze che richiedono vini di nerbo e struttura.