

Cabernet

PROVINCIA DI MANTOVA
Indicazione Geografica Tipica

Cabernet



Il cabernet alla Prendina raggiunge la piena maturazione tardivamente. Le uve raccolte a mano vengono pigiate e diraspate in giornata. Durante la fermentazione 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 piccole botti 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.