

# Garda DOC

## CABERNET MERLOT

### - *Bosco del Cervo* -

ANBAUGEBIET: Moränenhügel südlich vom Gardasee, Gemeinde Cavriana.  
BESCHAFFENHEIT DES BODENS: Moränenhügel, sand-, kies- und leicht kalkhaltiger Boden.

HÖHE: 100-130 m.

SYSTEM DER ZÜCHTUNG: Zapfenkordon und Guyot.

ALTER DES REBSTOCKS: 7-40 Jahre, Produktion pro Hektar: 70 Doppelzentner.

REBSORTEN: Cabernet Franc 80 % Merlot 20%

ERNTE: Handlese in Kisten Mitte September, Mitte Oktober.

WEINBEREITUNG: Leichtes antrocknen der Merlottrauben in kleinen Körbchen für circa 3 Wochen und Die Cabernet Franc bleiben bis zur Überreife am Stock. Die Gärung der Trauben mit Schale dauert 12-14 Tage, dabei wird der Traubensaft immer wieder über die Schalen gepumpt und der Tresterhut regelmässig untergetaucht. Nach der malolaktischen Gärung erfolgt ein Ausbau (12 Monate) in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

FLASCHENABFÜLLUNG: Während zweiten Jahr nach der Ernte; zwölf Monate Verfeinerung in der Flasche und darauffolgende Vermarktung.

ANALYSEDATEN: Alkohol : 13,5 % vol.

Ges. Säure : 5,7 – 5,8 g/l

Restzucker : Ca. 3,5 g/l

Gesamtextrakt : 34,0 g/l

pH : 3,60-3,65

FARBE: Leuchtendes Rubinrot.

DUFT: Intensiv, mit fruchtigen Noten von roten Beeren und angenehmen Pflanzengerüchen. Geprägte würzige und geräucherte Note.

GESCHMACK: Intensiv, mit feinem Kräuteraroma, dichten aber ausgewogenen Tanninen. Frisch und lang anhaltend .

