

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

## Doss Cabernet Sauvignon Riserva

Alto Adige DOC

### Zona di produzione

Le uve provengono in parte dalla zona collinare dell'Oltradige, ad un'altezza di 400 m s.l.m. in vigneti ben areati, ed in parte dalle zone più calde della Bassa Atesina, dove troviamo terreni sabbiosi e profondi a 300 m. Queste componenti costituiscono la base per questo Cabernet Sauvignon Riserva.

### Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura il mosto viene portato con gravità nei tini d'acciaio inox per la fermentazione alcolica (15-20 giorni). A fermentazione malolattica avvenuta, il vino affina per 18 mesi in grandi botti di rovere e anche in barrique, oltre a 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

### Note sensoriali e suggerimenti

Vino corposo e dal colore carico. Profumi speziati e di frutta matura. Bella persistenza, eleganza con tannini rotondi e fini. "Doss" si abbina molto bene a carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti.

Annata	2023
Zona di produzione	Oltradige & Bassa Atesina (300-400m)
Uve	Cabernet Sauvignon
Come servirlo	16 - 18 °C
Resa	56 hl/ha
Contenuto alcolico	13,5 vol.%
Acidità totale	5,72 g/l
Zuccheri residui	1,0 g/l
Invecchiamento	8 anni

