

## LE SELEZIONI L'espressione del territorio

### Cabernet

*Igp Montenetto di Brescia*

Il nome "Monte del Castagno" richiama il simbolo della collina di Castenedolo, un Castagno (*dall'etimo Castagnetum o Castanetum - Bosco di Castagne*).

Tradizionalmente la vendemmia del Cabernet Sauvignon, tipologia di uva originaria della Francia e arrivata in Italia presumibilmente solo nel 1820, chiude il periodo della raccolta dell'azienda. La vinificazione avviene a temperatura controllata tra 22° e 25°C in fermentini di acciaio con una lunga permanenza sulle bucce intervallata da frequenti délastages.

Il Cabernet "Monte del Castagno" viene messo in bottiglia nel secondo anno successivo alla vendemmia.



**Colore:** limpido, rosso rubino carico con accennati riflessi aranciati.

**Profumo:** gradevole, pulito e netto, con sentori di frutta rossa.

**Sapore:** pieno, morbido e persistente.

**Vitigni:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Prodotto dal:** 1997.

**Produzione media annua di bottiglie:** 11.000.

**Formati di bottiglie:** Bottiglia intera 0,75 cl.

**Esposizione dei vigneti:** Nord Est - Sud ovest.

**Altimetria del vigneto:** 155 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** ondulazioni terminali dell'anfiteatro morenico del Garda, di impasto denso, più argilloso che calcareo.

**Sistema di allevamento:** guyot a cordone speronato.

**Resa per ettaro:** 100 ql. per ettaro vitato.

**Epoca di raccolta delle uve:** dopo il 10 Ottobre.

**Annata di vendemmia:** 2010.

**Gradazione alcolica:** 12,50% Vol.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Bicchiere consigliato:** chianti classico.

**Abbinamenti:** oltre al classico abbinamento a preparazioni di carni rosse saporite come agnello, manzo, selvaggina da pelo e da piuma, si consiglia di abbinarlo a formaggi stagionati a pasta dura saporiti con mostarde senapate o marmellate di agrumi.

