



# Lafot

Cabernet Riserva

**Vitigno**

100% Cabernet Sauvignon

**Denominazione**

Alto Adige DOC

**Altitudine**

220 - 350 m s. l.m.

**Esposizione**

Sud/sud-est

**Territorio**

I vigneti sono situati nei dintorni di Magrè, ai piedi di un dolce pendio, tra i 220 e i 350 m di altitudine, con un'esposizione a sud/sud-est. Il bianco terreno di ghiaia calcarea presenta un elevato contenuto di humus.

**Clima**

Il clima mediterraneo è caratterizzato da estati calde e inverni miti, così come dall'Ora, vento pomeridiano caldo che soffia da sud, arrivando dal Lago di Garda.

**Maturazione**

Le uve del LAFOT Cabernet Riserva vengono raccolte a mano. Dopo l'accurata diraspatura, il mosto fermenta in cisterne di acciaio con delicati rimontaggi. La successiva maturazione si svolge in barrique per 12 mesi e in bottiglia per un ulteriore anno.

**Colore**

Rosso rubino intenso, bella densità

**Al naso**

Denso e sottile, more di rovo, mirilli, una traccia balsamica ed erbacea sullo sfondo

**Al palato**

Profondo, denso, con tannini sapidi e ritorno della traccia balsamica

**Cibi consigliati**

Civet di camoscio, spiedo bresciano

**Temperatura di servizio**

16-18 °C

**Conservazione**

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%