



Lafot

NALS MARGREID
— 1932 —

Cabernet Riserva

SELECTION

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, mirtili, 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%