

MASCARPINE

INDICAZIONE TIPICA GEOGRAFICA



Vitigni 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

Collocazione e caratteristiche del vigneto La tenuta Mascarpine si trova nel comune di Sommacampagna a sud est del lago di Garda e si compone di 15 ha di vigneto.

Altitudine media dei terreni e loro composizione 100/150 metri s.l.m. Collina di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

Allevamento e densità dell'impianto Cordone speronato con rese massime di 2Kg per ceppo con 4500/5000 viti per ettaro.

Vendemmia Prima decade di Ottobre.

Vinificazione Pigiadiraspatura soffice. Segue la fermentazione con ripetuto contatto del mosto sulle sue bucce. Conclusa la fermentazione alcolica passa in piccole botti di rovere per almeno un anno. L'affinamento si completa in bottiglia per almeno 6 mesi prima della sua commercializzazione.

Descrizione organolettica Vino di colore rosso rubino carico, fine, elegante, con note di frutta matura o conservata, sfumature finali di vaniglia e liquirizia. Grandi sensazioni dovute a tannini potenti e maturi, affinati nella sosta in botte, tali da dare un finale lungo e morbido.

Vol. 13,5%

Abbinamento Ottimo con piatti di carni rosse, perfetto con arrostiti e formaggi a pasta dura.



750 ml

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA