



CABERNET SAUVIGNON

enOpere

Bezeichnung | TRENTINO SUPERIORE / DOC
kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Name | CABERNET SAUVIGNON – enOpere

Traubensorte | 100% Cabernet Sauvignon

Lage | Aus sorgfältig ausgewählten und überprüf-
ten Weinreben in Calliano

Anbauart | Pergelerziehung

Weinlese | Handablese

Vinifikation | Maische und Gärung in Edelstahltank-
en mit Ausbau in Barriques und in kleinen Eichen-
holzfässern

Sensorische Eigenschaften

Farbe | Intensives Rubinrot, das mit dem Ausbau
granatrote Reflexen erwirbt

Geruch | Fruchtige und würzige Noten, leichter
Pflanzengeruch

Geschmack | Körperreich, mit angenehmen tannin-
herb Noten, strukturiert und anhaltend

Alkoholgehalt | 13% Vol.

Verfügbare Flaschengröße | 75 cl.

Serviertemperatur | 18°-20° C

Speisenempfehlung |

Braten, Schmorbraten, Wildgerichte und Hartkäse