



<b>Nome:</b>	<b>Marognon</b>
<b>Denominazione:</b>	Cabernet Sauvignon IGP Vigneti delle Dolomiti - Riserva
<b>Vitigno:</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>Sistema di coltura:</b>	Pergola e filare intensivo con potatura a Guyot.
<b>Produzione:</b>	65 - 70 hl. per ettaro.
<b>Luogo di produzione:</b>	Vigneto "Marognon" e "Alla Quartella" (Loc. Longariva; produzione propria).
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione sulle bucce per 2 settimane. Affinamento del vino per 24 mesi in barriques e lunga permanenza in bottiglia.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
<b>Colore:</b>	Granato intenso.
<b>Profumo:</b>	Fruttato di bacche rosse, intenso e persistente con sentori di spezie e vaniglia.
<b>Sapore:</b>	Pronunciato, pieno e robusto.
<b>Tenuta all'invecchiamento:</b>	6 - 7 anni.
<b>Temperatura di servizio:</b>	18° - 20° C. e stappare per tempo versando in una brocca per una migliore ossigenazione.
<b>Da servire:</b>	Con arrostiti di selvaggina, brasati, stracotti e formaggi stagionati.