



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