



<b>Nome:</b>	<b>Quartella</b>
<b>Denominazione:</b>	Cabernet IGP Vigneti delle Dolomiti - Riserva
<b>Vitigno:</b>	80% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon
<b>Sistema di coltura:</b>	Pergola trentina.
<b>Produzione:</b>	70 hl. per ettaro.
<b>Luogo di produzione:</b>	Vigneto "Alla Quartella" (Loc. Longariva; Sacco di Rovereto).
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione sulle bucce per 2 settimane. Invecchiamento del vino in piccole botti di rovere per 18-24 mesi e lungo affinamento in bottiglia.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
<b>Colore:</b>	Granato intenso.
<b>Profumo:</b>	Fruttato di ribes rosso e nero, pepato e speziato.
<b>Sapore:</b>	Caratteristico con tannini croccanti.
<b>Tenuta all'invecchiamento:</b>	6 - 7 anni.
<b>Temperatura di servizio:</b>	18° - 20° C., stappando la bottiglia un'ora prima.
<b>Da servire:</b>	Abbinato a secondi piatti con arrostiti di carne rossa e selvaggina, salumi e formaggi stagionati.