



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