



Nome:	Tre Cesure Longariva
Denominazione:	IGP Rosso Vigneti delle Dolomiti - Riserva
Vitigno:	50% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc 40% Merlot
Sistema di coltura:	Pergola e filare intensivo con potatura a Guyot.
Produzione:	70 hl. per ettaro.
Luogo di produzione:	“Cesure” della Longariva (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:	Rosso granato scuro.
Profumo:	Gradevolmente fruttato e speziato con sentori di sottobosco e vaniglia.
Sapore:	Pieno, morbido ed armonioso, rotondo e vellutato.
Tenuta all’invecchiamento:	4 - 6 anni.
Temperatura di servizio:	18° - 20° C. stappando la bottiglia un’ora prima.
Da servire:	Con stracotti, brasati, arrostiti sia di carni bianche, sia di carni rosse e formaggi stagionati.