



## Terre di Pra Cabernet Sauvignon Garda DOC 2019

### Wissenswertes

Der Weinberg "Terre di Pra" liegt oberhalb von Bardolino am östliche Ufer des Gardasees. In diesen Hügeln finden die Cabernet Sauvignon Reben ein ideales Habitat. Die ursprünglich aus dem Bordeaux stammende Kreuzung hat einen charakteristischen Duft nach schwarzen Johannisbeeren. Sie eignet sich besonders für einen Barriqueausbau und eine langjährige Flaschenreifeung.

### Anbaugebiet

Hügelgebiet am Ostufer des Gardasees. <br>Anbausystem: traditionelle Spalier- oder Dachlaubenerziehung.

### Traubensorte

Cabernet Sauvignon 100%.

### Boden

Moränenhügel mit steinigen Böden.

### Herstellverfahren

Die Cabernet Sauvignon Trauben werden nach der Lese mehrere Tage getrocknet und anschließend leicht gepresst. 6 bis 7-tägige Rotweingärung mit Schalenkontakt unter ständiger Temperaturkontrolle in thermoklimatisierten Inoxbehältern. Danach reift der Terre di Pra etwa 1 Jahr in Eichenfässern bis zur Abfüllung.

### Farbe

Tiefdunkles Rubinrot, das zu Granatrot neigt.

### Bukett

Im Duft zeigt sich deutlich der Cabernet Sauvignon mit den typischen Aromen kleiner schwarzer Beeren.

### Geschmack

Trocken, körperreich und samtig. Durch Fassreifeung milder geworden.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur (18-19°C).

### Lagerung

Der Terre di Pra kann noch bis zu 3-4 Jahren nach der Weinlese reifen.

### Serviovorschlag

Als typischer Cabernet Sauvignon eignet sich der Terre di Pra zu gewürzten Gerichten wie Braten und Gegrilltem. Aber auch ein Rosso zu Wild und reifem Käse.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 1055  
Flaschen: 20.000

Alkohol: 13,50% Volumen Säure: 5,25 g/l  
Verschluss: Nomacorc Green Anbau: konventionell

Restzucker: 8,10 g/l  
EAN: 8000305104047