



Tenuta Roveglia



# Ruvus

## Garda Cabernet Sauvignon DOC

### Herkunftsort

Südlich des Gardasees und an den Hängen des Moränenhügels auf einer Höhe von 50 m ü.d.M.

### Bodenexposition

Eben mit stark tonigem Kalkboden, reich an Mineralsalzen

### Rebsorte

100% Cabernet Sauvignon

### Traubenproduktion

9.000 / 10.000 kg/ha

### Ernte

Die ersten zehn Tage im Oktober, Handlese, in kleinen Holz- oder Plastikkisten

### Weinherstellung

Abbeeren bei der Rotweinherstellung (mit den Schalen) im Stahlfermenter. Während der Gärung wird kontinuierlich gefüllt und umgepumpt. Abziehen und sanftes Pressen des fermentierten Tresters.

### Ausbau

15/18 Monate in Stahlfässern.

### Abfüllung

Im Mai zwei Jahre nach der Ernte. Er wird nach ca. 12 Monaten Lagerung in der Flasche vermarktet.

### Alkoholgehalt

Vol. 13,0%

### Gesamtsäure

6,0 g/l

### Trockenextrakt

26,5 g/l

### Eigenschaften

Es ist ein hochwertiger Wein mit einer leuchtend rubinroten Farbe. Sein Duft zeichnet sich durch ein krautiges Aroma aus. Am Gaumen entströmen Empfindungen von schwarzen Beeren. Feine und harmonische Struktur, passt gut zu rotem Fleisch, gegrilltem Fleisch und herzhaftem Käse.

### Verkostungstemperatur

15°/17 °

**Tenuta Roveglia**

Loc. Roveglia 1, Pozzolengo, Brescia

Tel: +39 030 918663 | Fax: +39 030 9916800

info@tenutaroveglia.it | tenutaroveglia.it