



Falcone

Garda Cabernet Sauvignon
Denominazione di Origine Controllata

Uve: Cabernet Sauvignon

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 110 e i 130 metri sul livello del mare con esposizione a nord est. Allevamento Cordone Speronato. Terreno morenico calcareo con presenza di ghiaia e sabbia.

Vendemmia: Il Cabernet Sauvignon matura circa due o tre settimane dopo il Merlot e per questa ragione la fermentazione e l'affinamento in barrique avviene separatamente. Un'estrema cura nella vigna, con bassa resa di circa 40-45 hl/ha, è necessaria per ottenere la grande concentrazione richiesta da un vino che abbia la capacità di resistere per lungo tempo in bottiglia.

Vinificazione: La lavorazione in cantina che prevede una tradizionale vinificazione in rosso con macerazione lunga e successivamente l'elevazione in piccole botti di secondo e terzo passaggio per 12 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Il vigneto Falcone nasce con la Prendina nel 1958 e dà vita ad un fedele esempio espressivo del Cabernet Sauvignon. Le note erbacee sono sostenute da un tannino setoso e da una struttura eccellente.

