



f vinibulgarini

@cantinabulgarini

CANTINA
BULGARINI
L'oro della nostra terra

CLASSIC

Classic Collection

Garda DOC
Cabernet Sauvignon



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
14° - 16°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT
13 %

CONTENUTO
BOTTLE CONTENT
0.75 l

ZONA DI PRODUZIONE | Cavriana - Mantova

COSTITUZIONE DEL TERRENO | Colline moreniche quaternarie, contraddistinte da fertili suoli di matrice argillosa e finemente ghiaiosi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Filari ad archetto semplice.

VITIGNO | Cabernet Sauvignon 100%.

PRODUZIONE PER ETTARO | 100 q.li d'uva.

VENDEMMIA | Manuale, ad ottobre.

VINIFICAZIONE | Raccolta manuale in cassetta, diraspatura e macerazione prefermentativa a temperatura controllata e fermentazione tradizionale di 8-10 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in acciaio e bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore rosso rubino intenso. Al naso, complessità ed intensità con note di piccoli frutti come mirtillo, amarena, ribes nero, sentori vegetali di sottobosco, peperone e foglia di pomodoro. Al palato è secco e tannico, di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI | Carni rosse, selvaggina, arrostiti o formaggi stagionati.

PRODUCTION AREA | Cavriana - Mantova

GROUND CONSTITUTION | Quaternary glacial Morainic Hills, clay and gravel.

VINEYARD SYSTEM | Simple arch.

GRAPE VARIETIES | Cabernet Sauvignon 100%.

PRODUCTION PER HECTARE | 100 quintals of grapes.

HARVEST | Manually, in October.

VINIFICATION | Harvested by hand, using small crates; destemming and pre-fermentation maceration at controlled temperature, followed by the traditional fermentation for 8-10 days. Malolactic fermentation and aging in steel tanks and bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | Intense ruby red colour. Complex and intense nose, with small red fruit notes, such as blueberry, black cherry, blackcurrant, vegetal scents of woodland undergrowth, reminiscent of pepper and tomato leaf. Dry and slightly tannic on the palate, with a good structure and medium-long finish.

PAIRINGS | Red meat, game meats, roasts and mature cheeses.