



# Castagneto

**Garda**

**Denominazione di Origine Controllata  
CABERNET SAUVIGNON**

*Complesso e vivace, di grande corpo e rotondità. Trova un'interpretazione particolare sulle colline moreniche, dove la tipica fruttuosità del Cabernet Sauvignon si unisce alla freschezza e alla mineralità del terreno morenico, limando la sua natura talvolta esuberante. Il leggero taglio con il Franc gli dona note vegetali e balsamiche, per un risultato molto interessante e variegato. Ottime doti da invecchiamento.*

**UVAGGIO:**

90% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet Franc

**ZONA VITICOLA:**

Mocasina

**TERRENO:**

Morenico

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot

**PRODUZIONE:**

80 q.li/ha



**Caratteristiche:**

Rosso rubino carico con riflessi granata, poco penetrabile. Naso complesso e variegato, dal tannino etereo con profumi di frutta a bacca nera come mora di rovo, amarena, ribes nero con una nota speziata di cannella e pepe nero. Rosso di buon corpo, dalla struttura elegante e lineare. Ha un tannino avvolgente e ben integrato con la mineralità e la buona alcolicità. Grande armonia e rotondità, con un retrogusto che richiama il naso fruttato.

**Abbinamenti:**

Predilige piatti succulenti a base di carni rosse come spiedo bresciano, tagliata di manzo, stufati e stracotti. Ottimo anche con salumi nostrani, cacciagione e formaggi stagionati

**Grado alcolico:** 13% vol

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**La Torre Azienda Agricola**

Via Torre, 1, 25080 | Calvagese della Riviera BS | T. 030 601034 | [info@pasini-latorre.com](mailto:info@pasini-latorre.com)