

I MONOVITIGNI Il legame diretto con il vigneto

Riva Stradella

Cabernet Sauvignon - Igp Montenetto di Brescia

Sulla collina di Castenedolo, situata tra la città di Brescia ed il Lago di Garda, le famiglie nobili della città amavano trascorrere i mesi estivi nelle loro dimore circondate da vigneti.

Il Casale Gabbadeo domina uno di questi poderi in cui ancora oggi la cantina Peri Bigogno produce vino secondo tecniche di assoluto rispetto per l'ambiente.

Riva Stradella è la zona della collina in cui oggi si concentra maggiormente la coltivazione della vite. Vino di grande impatto, viene vinificato con sistemi tradizionali ed affinato per 6 mesi in botti grandi di rovere. Fine e molto equilibrato si abbina bene a piatti robusti di carni rosse, spiedo, arrosti e cacciagione.



Colore: rosso rubino carico, con accennati riflessi aranciati.

Profumo: profumo gradevole, persistente, pulito e netto, caratterizzato da un delicato sentore di spezie e legno.

Sapore: pieno e morbido, persistente con un vago sentore di cioccolato.

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon.

Prodotto dal: 2003

Produzione media annua di bottiglie: 30.000.

Formati di bottiglie: bottiglia intera 0,75 l.

Esposizione dei vigneti: Est - Ovest.

Altimetria del vigneto: 150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ondulazioni terminali dell'anfiteatro morenico del Garda, di impasto denso, più argilloso che calcareo.

Sistema di allevamento: guyot a cordone speronato.

Resa per ettaro: 75 ql. per ettaro vitato.

Epoca di raccolta delle uve: Dal 10 al 20 ottobre.

Annata di vendemmia: 2009

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.

Temperatura di servizio: 18°C, da ossigenare in Decanter almeno un'ora prima della mescita.

Bicchieri consigliato: bordeaux Gran Cru.

Abbinamenti: è un vino di giusto equilibrio che si abbina bene a piatti robusti di carni rosse, spiedo, arrosti e cacciagione in genere.

