



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

GRATUS Cabernet Sauvignon

GRATUS Alto Adige Cabernet Sauvignon DOC

AREA DI COLTIVAZIONE

Le uve del nostro Cabernet Gratus maturano nei bassopiani inondati di sole della Bassa Atesina e sulle alture attorno a Montagna. I terreni argillosi e sabbiosi offrono le condizioni ottimali per la maturazione delle uve su questi viti di oltre 35 anni di età. Esse sono coltivate a guyot e si trovano a 220 – 380 metri sul livello del mare.

VENDEMMIA E RESA

Le uve maturate al sole vengono selezionate a mano a partire dalla metà di ottobre. La resa è di 50 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate a mano vengono pigiadiraspate e fatte fermentare in appositi recipienti ad una temperatura controllata di 28°C. Durante la fermentazione il mosto è mantenuto costantemente in contatto con le bucce delle uve al fine di ottenere una migliore cessione di pigmenti colorati e tannini, per esaltare l'aroma fruttato del vino. Dopo la fermentazione questo Cabernet viene affinato in barrique francese e successivamente fatto maturare in bottiglia.

DESCRIZIONE DEL VINO

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto ha i classici sentori di ribes nero, more e pepe verde. Dal gusto succoso, pieno e morbido caratterizzato dai tannini: questo vino risulta concentrato al palato e si contraddistingue per l'elevato spessore e l'ampia complessità.

ABBINAMENTI

Questo Cabernet Gratus si abbina superbamente alla selvaggina e a nobili piatti di carne scura.

» **GRATUS - Il carezzevole** «

Cittadino del mondo, ospite gradito sui pendii soleggiati dell'Alto Adige. Si distingue per la leggiadria e la raffinatezza.

