

Le Sincette



Garda

Denominazione di Origine Controllata

Zalte - Cabernet

Vitigno: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%.

Vigneti: in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di *ha.* 3.25.00 con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a Guyot semplice, con una resa di 50 *q.li-ha.* di uva.

Vendemmia: manuale, nella prima decade di Ottobre.

Vinificazione: in rosso con diraspatura e pigiatura delle uve, la fermentazione avviene in fermentini di acciaio inox senza l'impiego di lieviti selezionati ed ha una durata di 22 giorni. Dopo la svinatura il vino viene posto in piccole botti di rovere dove termina la fermentazione e in modo del tutto naturale svolge la fermentazione malolattica. Trascorsi 16 mesi di maturazione il vino viene imbottigliato e, dopo 6 mesi di affinamento in bottiglia, posto in commercio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino cupo, con riflessi violacei da giovane; al naso è ampio ed intenso con sentori di more, lamponi, confettura di marasca e leggera viola su fondo speziato; al gusto è morbido, pieno, con tannini dolci e vellutati, chiude su toni fruttati di grande persistenza.

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di carni rosse, cacciagione, arrosti e formaggi duri.

Vine: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.

Vineyards: in the Picedo district of the municipality of Polpenazze del Garda, they cover an area of 3.25.00 ha. with a planting density of 6,500 stumps per hectare, cultivated with the simple Guyot method, with a yield of 50 quintals per ha.

Harvest: hand-picked in the first ten days of October.

Vinification: as red wine, with removal of the grapes from the stalks and pressing of the grapes. Fermentation takes place in small stainless steel fermenters without the use of selected yeast and lasts for 22 days. After the racking, the wine is placed in little oak casks where the fermentation is completed and the malolactic fermentation takes place completely naturally. After 16 months of maturation, the wine is bottled and after 6 months of refinement in the bottle, it is put on the market.

Organoleptic characteristics: deep ruby red colour, with purplish highlights when young; to the nose, the aroma is full and intense with hints of blackberry, raspberry, cherry jam and violets with a spicy background; on the palate, it is soft, full-bodied with sweet, velvety tannins, ending with very persistent fruity tones.

Combinations: it goes well with red meat dishes, roast red meat game, hard cheeses.

Azienda Agricola
Biodinamica Le Sincette
di Brunori S.p.A.

Via Rosario, 44 - 25080 Picedo
Polpenazze del Garda (BS)
www.lesincette.it

Telefono +39 0365 651471
Fax +39 0365 651991
info@lesincette.it