

Molino dei Lessi

Azienda Agricola Biologica www.molinodeilessi.com

Maso Rosabel 5 - 38015 LAVIS (TN)

Cabernet Sauvignon

Trentino DOC
Riserva 2005

vigneto:

Sorni

zona di provenienza:

Collina di Sorni . Circondato da bosco ceduo e cespugli, rifugi naturali di specie animali, utili alla lotta biologica contro i fitofagi.

Esposizione ed altimetria:

sud, sud-ovest ; quota 350 m circa; pendenza media 45%.

Composizione del terreno:

substrato roccioso: siltiti rosse del Werfen; terreno di copertura: materiale prevalentemente morenico a tessitura media, franco-argillosa, molto calcareo, con buona capacità di ritenuta idrica.

microclima:

eccezionalmente favorevole, riparato dal vento di tramontana.

densità di impianto:

4600 viti/ha

porta-innesto:

3309

forma di allevamento:

cordone speronato

tecnica colturale:

secondo il metodo dell'agricoltura biologica (reg. CE 2092/91)

Gestione del suolo:

inerbimento totale, gestito con sfalci determinati dall'andamento climatico, dopo la fioritura delle diverse specie.

Resa:

50hl/ha ca (da 1,2 a 1,5 kg per pianta)

Vendemmia:

la data viene decisa in funzione del livello di maturità dell'uva. La raccolta è eseguita a mano in piccoli contenitori, la mattina molto presto, evitando l'esposizione dei grappoli a temperature elevate. Le uve giungono in cantina perfettamente integre.

Vinificazione:

tradizionale, in rosso, con ripetute follature. A fine fermentazione il vino viene travasato in caratelli di rovere francese, dove svolge la fermentazione malo-lattica e rimane a maturare dai 18 ai 20 mesi. Dopo l'imbottigliamento, è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Alcool : 13,5