


SANSONINA

Cabernet DOC "Evaluna Garda"

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Veneto

"Evaluna" è un vino rosso a base di uve Cabernet prodotto dalla cantina Sansonina, la tenuta del Garda di Zenato. Elegante, femminile, fresco e di buona struttura, evidenzia una sinfonia di note fruttate, in cui emergono aromi di frutti di bosco, accompagnati da ricordi di liquirizia, erbe aromatiche, sbuffi vegetali e spezie orientali.

Questo vino nasce dalle vigne di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc coltivate su terreni particolarmente vocati, che si differenziano dai suoli di matrice prevalentemente morenica dell'area di Peschiera del Garda. Al termine della vendemmia manuale, le uve sono avviate alla fermentazione in serbatoi d'acciaio inox, alla temperatura controllata di 22 °C, con un periodo di macerazione sulle bucce di una dozzina di giorni. Il vino matura in vasche d'acciaio per 10 mesi e completa il suo affinamento con alcuni mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Il Rosso Cabernet "Evaluna" di Sansonina è un'etichetta sorprendente, che rivela il potenziale del territorio gardesano anche per produrre tagli bordolesi di grande finezza e piacevolezza di beva.

Alla vista si presenta con una veste colore rosso rubino scuro con leggeri riflessi granato. Il quadro olfattivo è intenso e raffinato, caratterizzato da profumi di ribes, mirtillo, more, marasca, cenni di sottobosco, morbide note di spezie orientali, sfumature di radice di liquirizia, cenni vegetali di erbe officinali e piante selvatiche. Al palato ha un buon corpo, con una tessitura tannica fitta ed elegante, armoniosamente integrata ad aromi fruttati fragranti e note erbacee impresiosite da lievi cenni d'evoluzione terziaria. Il finale è lungo e profondo, connotato da piacevole freschezza e sapidità. Il volto rosso del Lago di Garda, tutto da scoprire.

Denominazione: Garda DOC

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Gradazione alcolica: 13.5%

Vigneti: Su terreni morenici del Garda, in provincia di Desenzano del Garda, al confine con la Lombardia

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 12 giorni

Affinamento: 10 mesi in acciaio

Colore: Rosso rubino con leggere tinte granate

Profumo: Note di lampone, ribes, more, pepe, liquirizia, ricordi vegetali e cenni di sottobosco

Gusto: Elegante, grazioso, di buon corpo e intensità, con piacevole freschezza e sottile tannino

Allergeni: Contiene solfiti

