



SANDRO DE BRUNO
AZIENDA AGRICOLA



Bezeichnung: *CABERNET SAUVIGNON*
IGT VENETO

Name am Etikett: *MAGMATICO*

Ursprung des Namens: *Magmatico* (Magmatisch)
deutet das Magma des verlöschten Vulkans Calvarina an.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Anbaugebiet: auf den Abhängen des
Monte Calvarina (580 Meter ü.d.M.)

Trauben: 100% Cabernet Sauvignon

Weinstöcke pro ha: 4000

Weinstöcke: angebaut seit 1998

Erziehungsform: Pergoletta Veronese

Felderlage: Süden

Boden: vulkanisch und reich an Basaltgehalt
(schwarzem Stein)

Ertrag pro ha: 80 q Trauben

Verwelken: 40 Tage

Lesen: manuell, in kleinen Kisten (ungefähr 4 Kilo),
in der dritten Septemberwoche

Weinherstellung: Auswahl der Weintrauben,
Entrappen und Auswahl der Beeren

Vergärung: in kegelstumpfigen Holzfässern,
tägliches Unterstoßen des Tresterhutes in den
ersten 30 Tagen nach dem Keltern

Lagern: 18 Monate lang in 30 hl Eichenholzfässern

Farbe: kräftig rubinrot

Duft: intensiv und fein

Geschmack: vollmundig, mineralisch, aromatisch
(rote Früchte und Sauerkirschen)

Alkoholgehalt: 14,5%

Temperatur auf den Tisch: 16°-18° Celsius

Lebensdauer: 5 bis 7 Jahre

Zum Kosten mit: Fleisch und Wildbret, gelagerten
Käsen und Bitterschokolade