



# OXENREITER



## Cuveé DOLCEVINA

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon (80%), Cabernet Frank (10%), Pinot Nero (10%)

**Vinifikation:** Spätlese; Entrappung und anschließende Vergärung im Holzfass bei kontrollierter Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von ca. 10 Tagen

**Charakteristische Eigenschaften:** langlebiger und komplexer Wein, kräftig und gut strukturiert

**Speisenempfehlung:** Rindfleisch, Wild, Käse

**Serviertemperatur:** 18° C

**Alkoholgehalt:** 13 % vol

**Säure:** 5,5 g/l

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon (80%), Cabernet Frank (10%), Pinot Nero (10%)

**Vinificazione:** vendemmia tardiva; viene diraspata e pigiata. Fermentazione sulla buccia in botte di legno a temperatura controllata. Anche qui viene fatto il Salasso per avere più buccia su meno mosto.

**Caratteristiche:** vino complesso che mostra una personalità decisa ed equilibrata; buona persistenza

**Abbinamenti:** carne di manzo, selvaggina, formaggi

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Grado alcolico:** 13 % vol

**Acidità:** 5,5 g/l