



GABÀN CABERNET-MERLOT

Bolognani

Gabàn Cabernet-Merlot: rappresenta l'apice della nostra produzione. Un vino senza compromessi, sul quale contiamo molto.

Il nome Gabàn deriva da "Riparo Gabàn", sito archeologico scoperto negli anni '70, dove si trovano reperti a testimonianza della presenza umana risalente all'età del rame; questo nome collega e rafforza le sue radici.

Gabàn è un "cru", prodotto con uve Cabernet e Merlot unicamente del vigneto Gabàn di proprietà, sulla collina a Trento nord, con 6000 viti/ettaro, a filare (guyot), produzione contenuta (inferiore ai 60 ql/ettaro). Grappoli scelti, raccolti a mano, che vinifichiamo separatamente per varietà, con grande passione, nel rispetto della tradizione, macerando per dieci - dodici giorni con le bucce. Viene affinato in legno piccolo per circa un anno, poi il meglio lo assembliamo in acciaio, dove vi rimane alcuni mesi sino all'imbottigliamento. Seguono altri due - tre anni di evoluzione in bottiglia. Di ottima serbevolezza, il tempo ne accresce l'importanza.



Note organolettiche

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: intenso, con note di frutta scura.

GUSTO: in bocca fitto, complesso, con note ben integrate di sottobosco; i tannini maturi conferiscono grande armonia e finezza; finale lungo e persistente.



Si beve a temperatura sui 18°C tipica di ogni grande vino rosso di spiccata personalità.

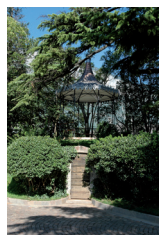


A tavola ben si abbina con arrostiti, carni rosse e selvaggina ma grazie al grande equilibrio lascia molto spazio alla fantasia di chi lo apprezza.





BOLOGNANI



Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +39 0461 24 63 54 _ f. +39 0461 24 62 40

bolognani.com