



## FALCONE

**CABERNET SAUVIGNON**

garda denominazione di origine controllata

**Vitigni:** Cabernet Sauvignon 85% e Merlot 15%

**Vigneto:** Falcone

Il Cabernet Sauvignon matura circa 2/3 settimane dopo il Merlot e per questo la fermentazione e la successiva elevazione in barrique vengono effettuate separatamente. Poco si può dire della lavorazione in cantina che prevede una tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di circa 10/12 giorni e successivamente l'affinamento in barrique di rovere francese nuova, di secondo e terzo passaggio per 12 mesi.

Molto di più occorre dire dell'estrema cura nella vigna e delle basse rese (circa 40/45 hl/ha) necessarie per ottenere la grande concentrazione richiesta da un vino che abbia la capacità di resistere per lungo tempo in bottiglia senza perdere le suadenti note di frutto che lo contraddistinguono

**Az. Agr. Prendina**

Strada San Pietro, n° 86 - 46040 Monzambano -Mn - Italy Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257  
- info@laprendina.it