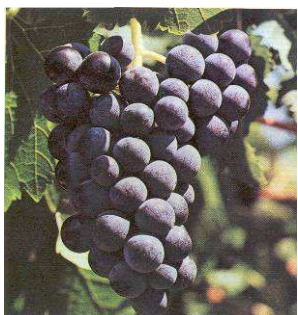




MAXIMILIAN

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, CARMENERE



Origine: Le viti Cabernet e Carmenere, entrambe vecchie specie francesi della zona del Bordeaux, sono universalmente valutate. Le prime viti Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carmenere sono state portate nell' Alto Adige verso 1850.



Requisiti del terroire: Per ottenere un vino di assoluta qualità, bisogna scegliere solo posizioni molto calde e ben esposte al sole. Il microclima mediterraneo del nostro vigneto "Feld" sul pendio occidentale del "Kaiserberg", con il suo terreno sabbioso e pietroso, garantisce una maturazione perfetta delle uve.

Altitudine: 300mt sldm.

Anno di piantagione: 1989

Rendita e Raccolta: Lo sviluppo della vite è, nel Cabernet Sauvignon molto forte, nel Cabernet Franc e Carmenere forte. La bassa resa di 40 hl/ha sono le premesse ideali per ottenere un vino ben strutturato. Il Cabernet Franc matura una settimana prima del Cabernet Sauvignon e del Carmenere, all' inizio di ottobre. La vendemmia del Cabernet Sauvignon avviene verso metà ottobre.

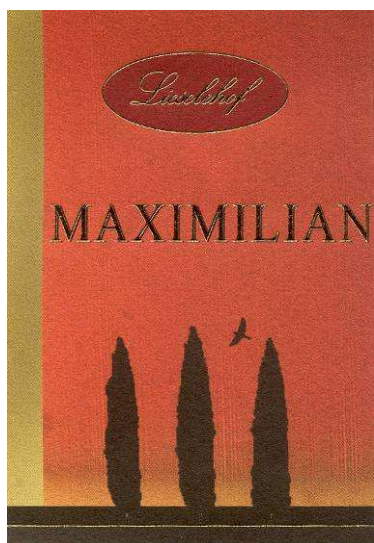
Grad. Babo: Cabernet S. 19°, Cabernet F. e Carmenere 20°

Vino: MAXIMILIAN è un cuveè di nuova generazione L'affinamento in botti di legno per 24 mesi. Vino di colore rosso violaceo fino a rubino carico, si presenta al naso con sentori di mora, ribes nera, spezie e accenni di sottobosco. Al palato si presenta ampio e di corpo intenso, morbido, delicatamente tannico di lunga persistenza.

Alcool: 14 °

Abbinamenti consigliati: Si accompagna bene con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati e saporiti. Accompagnatore nobile e dolce per una serata in due.

Temperatura di servizio: 18°, nella stagione fredda anche leggermente più caldo



TENUTA LIESELEHOF, Via Kardatsch 6, 39052-Caldaro, Tel 0471965060,
Cell **329 9011593**, www.lieselehof.com

Azienda biologica in fase di conversione, secondo l'art. 8 della legge EU 2092/91