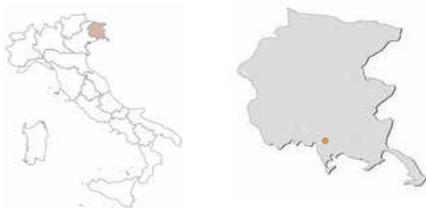


Cabernet Sauvignon

FRIULI DOC

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, presenta un bouquet ben pronunciato con il caratteristico profumo di sottobosco, mora, marasca e ribes. Dopo un breve periodo di invecchiamento si arricchisce di note di cuoio, muschio e leggero sentore di liquirizia. Caldo, sapido con elegante fondo di confettura di frutti di bosco a lungo persistente.



Grado alcolico	12,50% - 13,00% (a seconda dell'annata)
Tipologia del terreno	Argilloso
Vitigni	Selezione di cloni di Cabernet Sauvignon
Sistema di allevamento	Sylvoz
Età media delle viti	28 anni
Epoca della vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 8-10 giorni a temperatura di 26-28°. In questo periodo le bucce rimangono immerse nel mosto al fine di estrarre il massimo del colore e degli aromi.
Maturazione	Dopo la fermentazione malolattica, per 6 mesi in tonneau di rovere da 5 hl e barrique di rovere francese.
Affinamento	6 mesi in bottiglia
Bottiglia	750 ml
Tappo	Sughero
Abbinamenti	Piatti saporiti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	17-19°C

