



Cabernet Sauvignon D.O.C.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon

DENOMINAZIONE: Doc Friuli

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.300 Piante/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione di media durata che si protrae per 10-12 giorni, con follature giornaliere a temperatura controllata. Segue maturazione in acciaio e successivo affinamento in bottiglia per 8-10 mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-5 anni dalla produzione

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 16-18°C

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Rosso rubino intenso, con riflessi porpora.

PROFUMO

Ricco e complesso, i profumi sono legati a ricordi di frutti di bosco, amarena, prugna, e nel finale note di tabacco e spezie.

GUSTO

Piacevole e austero, riporta anche in bocca un gradevole richiamo al frutto, avvolge il palato e lo accompagna con la sua persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti di carne di grande struttura, come gli arrostiti di carni rosse e la selvaggina.