



CABERNET SAUVIGNON



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon



Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro



Vendemmia: La vendemmia inizia, generalmente intorno la prima settimana di ottobre, successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



Vinificazione: L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, delicatamente diraspata e pigiata. Una volta avviata la fermentazione-macerazione, all'interno di vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata, si eseguono frequenti rimontaggi e delestage per circa sette giorni per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica dalle bucce. Successivamente si opera la svinatura e al vino viene fatta terminare la fermentazione alcolica e malolattica.



Colore: Rosso rubino intenso tendente al violaceo



Note olfattive e gustative: Profumo intenso, ampio, con sentori fruttati di lampone, mora, ribes. Al palato risulta corposo e leggermente tannico.



Abbinamenti gastronomici: Ne esaltano il sapore piatti importanti come stufati e spezzatini, grigliate di carne che donano la giusta eleganza al vino più conosciuto tra tutti gli internazionali.



Temperatura di servizio: 16-18° C



Gradazione alcolica: 13% Vol.

