



LA DOC FRIULI



Contiene solfiti



CABERNET SAUVIGNON

DOC FRIULI

Vitigno

Cabernet Sauvignon



Colore:

Rosso intenso, brillante con leggere sfumature granate.



Profumo:

Leggermente erbaceo con note di frutti selvatici maturi e prugne secche.



Gusto:

Complesso, strutturato, pieno, morbido e speziato. Sensazioni di chiodi di garofano e cannella.

Descrizione: grappolo medio piccolo, acini di colore nero-blu.

Sistema di allevamento: Cappuccina semplice e doppia, potatura medio-lunga ma non ricca di gemme.

Terreno: pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

Epoca di vendemmia: fine Settembre.

Vinificazione: il mosto dell'uva diraspata fermenta per circa due settimane. Una volta svinato completa la fermentazione in botti grandi.

Affinamento: sosta in grandi botti di rovere per oltre un anno.

Abbinamento: pastasciutta con ragù di selvaggina, carni arroste e grigliate, carni al forno e allo spiedo, stracotti e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

