



## Cabernet Sauvignon

DOC Friuli



### UVE

Cabernet Sauvignon



### TERRITORIO

Medio Friuli.  
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4.500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene mediamente contenuta in 2,5 Kg per vite.



### VINIFICAZIONE

Alla pigiatura soffice delle uve, raccolte al raggiungimento della piena maturazione fenolica, segue una macerazione di circa 15 giorni con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura si procede con la fermentazione in recipienti di acciaio. Per circa 6 mesi una parte del vino matura in tonneau di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia.



### GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ\*

13,00 % vol. - 5,50 g/L  
\* valori indicativi



### SUGGERIMENTI

Rosso rubino intenso. Profuma di frutti rossi maturi tra i quali spicca l'amarena. Al palato è fruttato e fresco. La nota speziata conferisce complessità e piacevolezza.



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si trova a suo agio con carni marinate, salsicce, paté di selvaggina; ottimo su pietanze in cui ci sia la presenza del tartufo. Si consiglia di servirlo a 16/18° C, in un calice da vino rosso di media ampiezza.



### DIMORA IN CANTINA

5/6 anni ed oltre, se conservato in condizioni ottimali.



### CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri