



Cabernet Sauvignon D.O.C.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 5.000 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 20 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione di media durata che si
protrae per 10-12 giorni, con follature giornaliere
a temperatura controllata per 15-18 giorni.

Segue una maturazione in acciaio.

Successivo affinamento in bottiglia per 6-8 mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-5 anni dalla produzione.

COLORE: Rosso rubino intenso, con sfumature porpora.

PROFUMO: Ampio ed interessante l'equilibrio tra le note
fruttate e quelle speziate.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 16-18°C.

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

SAPORE E GUSTO

Piacevole, austero, mantiene un gradevole frutto
sostenuto da una solida vellutata corposità.

ABBINAMENTI

Ideale con arrostiti di carni rosse, brasato e selvaggina.

