

Cabernet

Doc Friuli Colli Orientali



| | |
|------------------------------------|--|
| Tipo di vino: | Rosso secco |
| Varietà delle uve: | Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon |
| Sistema di allevamento: | Cappuccina e Guyot |
| Vendemmia: | Le uve sono state raccolte a mano nella prima decade di ottobre. |
| Vinificazione: | Dopo la raccolta le uve vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggi del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dopo la svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica, che avviene nelle botti di acciaio inox. Al termine della fermentazione, viene effettuata una lunga serie di batonnage. Dopo viene affinato per 6 mesi sui lieviti. |
| Acidità: | 5.0 g/l |
| Alcool: | 13,0 % in volume |
| Colore: | Rosso rubino intenso, vivace, brillante. |
| Note olfattive e gustative: | Ha un aroma intenso, elegante. Il sapore è erbaceo, corposo. Se invecchiato si arricchisce di note speziate. |
| Temperatura di servizio: | Servire preferibilmente a 16 -18 °C. |
| Abbinamenti: | È perfetto abbinamento con carni rosse, selvaggina e cacciagione, formaggi ben invecchiati. |