

FRIULI DOC CABERNET SAUVIGNON



TIPO DI VINO Rosso.

VITIGNO Cabernet Sauvignon 100%.

DENOMINAZIONE DOC Friuli

GRADAZIONE ALCOLICA 13%.

ZONA DI PRODUZIONE Carlinò (UD) vigneto Bosco Bando.

ESTENSIONE VIGNETO 1,23 ettari.

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 80 Quintali.

TERRENO Argilloso.

CLIMA Ventilato con forti escursioni termiche notturne e precipitazioni moderate.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE L'uva prima della pigiatura non viene solfitata. Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Si ha una macerazione lunga di 21 giorni abbinata a follature e delestage. La fermentazione avviene con lieviti selezionati per 12 giorni, successivamente si procede alla pressatura, decantazione e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE In contenitori di acciaio.

INVECCHIAMENTO Minimo 6 mesi in bottiglia.

COLORE Rosso rubino vivo, intenso tendente al porpora.

SENSAZIONI OLFATTIVE Frutti di bosco, ribes, prugna viola e peperone.

PALATO Equilibrato, con piacevoli sensazioni di frutta rossa. Tannicità piacevole e strutturata.

ABBINAMENTI Carni da piuma, carne alla griglia, formaggi a

media e lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C