

# Salariaiis



CABERNET SAUVIGNON



FRIULI VENEZIA GIULIA



FINE SETTEMBRE



18-20° C

## CABERNET SAUVIGNON

FRIULI DOC

**Stoico nell'affrontare un filetto al sangue, caparbio con la selvaggina e affascinante con gli arrosti. Si addolcisce accompagnato ai formaggi stagionati.**

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: ricorda molto la confettura di frutti rossi, quali la mora, la fragola e il lampone.

Sapore: di corpo rotondo e morbido con finale pieno e fruttato.

### DATI AGRONOMICI

Denominazione	Friuli DOC
Altitudine (s.l.m.)	50-150 metri
Suolo	Medio impasto
Sistema di allevamento	Mono-capovolto
Ceppi/ha	3700
Resa uva q.Li/ha	120

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso	Macerazione di 20/25 giorni
Fermentazione Malolattica	Si, appena dopo la svinatura
Affinamento	10% sosta in botte per alcuni mesi
Maturazione	60 gg prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa uva in vino %	70%
Estratto secco (gr/lit)	29,1
Acidità totale (gr/lit)	5,5 ÷ 5,8
Ph	3,3 ÷ 3,5
Zuccheri residui (gr/lit)	4 ÷ 5
Alcol svolto	12,5% vol.

