



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 | Sì, 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/l) | 29,1 |
| Acidità totale (gr/l) | 5,5 ÷ 5,8 |
| Ph | 3,3 ÷ 3,5 |
| Zuccheri residui (gr/l) | 4 ÷ 5 |
| Alcol svolto | 12,5% vol. |

