

Cabernet Sauvignon

DOC Friuli Colli Orientali

Al naso sentori di prugna, mora, amarena, violetta, cioccolato. Fruttato e floreale, con note di prugna, mora e ciliegia, una leggera nota erbacea. Al palato morbido ed elegante ma di buona sapidità e verticalità.



NATURA DEL TERRENO

Ponca ed Arenaria



VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Dopo la raccolta viene fermentato e lasciato in post-macerazione per 10 giorni così da estrarre tutti i tannini vellutati che sono nella bacca.



AFFINAMENTO

Viene successivamente affinato in acciaio e legno per 18 mesi.



TIPOLOGIA

Secco



DATI ANALITICI

Alcohol: 13,00 %vol
Contiene solfiti



CARATTERE

Si presenta di colore rosso rubino intenso, al naso sentori di prugna, mora, amarena, violetta, cioccolato. Fruttato e floreale, con note di prugna, mora e ciliegia, una leggera nota erbacea. Note di sottobosco, e di grafite. Sentore vanigliato sul finale. Al palato morbido ed elegante ma di buona sapidità e verticalità.



ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna bene con salumi anche stagionati come la sopressa vicentina. Adatto sia a piatti di pasta con sughi di carne a base di selvaggina, sia con carni cucinate alla griglia o arrosto, fino a selvaggina di piccola taglia.

