

CABERNET SAUVIGNON DOC FRIULI

Età vigneto: piantato nel 2000

Temperatura di servizio: 16-18° C

Sistema di allevamento: Guyot

Gradazione alcolica: 14%

**Composizione del suolo: argilloso-
sabbioso con ghiaia**

**Conduzione del vigneto:
inerbimento controllato
con lavorazione sulla fila**

**Periodo di vendemmia:
all'inizio di ottobre**

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2022 - Annata caratterizzata da grande siccità con un'estate molto calda che ha fatto sì che la maturazione sia stata raggiunta con ritardo rispetto agli anni precedenti. Vendemmia lunga e particolare, con un primo inizio a fine agosto e una conclusione che si è protratta alla fine del mese di settembre con le varietà a bacca rossa.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 28-30° C. Svinatura in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Successivamente affina in botte per 12 mesi.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Color rubino intenso.

Al naso presenta note di frutta rossa matura e spezie dolci.

In bocca entra caldo e morbido con note fruttate di prugna e piccoli frutti rossi sotto spirito.

Note speziate calde di vaniglia e cannella.

Finale lungo ampio e morbido.

ABBINAMENTO

Questo vino è ideale per l'abbinamento con primi piatti serviti con sughi di selvaggina, carni in umido e con salumi grassi.

Ottimo con formaggi stagionati.

