



Classificazione
CABERNET SAUVIGNON DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Cabernet Sauvignon

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento
è il guyot monolaterale.

Vinificazione
Le uve raccolte la prima settimana d'ottobre
vengono poste a fermentare in serbatoio d'acciaio
inox per circa due settimane, durante le quali
vengono effettuati dei rimontaggi e dei delestages
al fine di estrarre dalle bucce sostanze coloranti
e tannini. Terminato tale passaggio e raggiunta la
gradazione alcolica ottimale il vino viene separato
dalle vinacce esauste e lasciato in serbatoio
d'acciaio (70%) e in tonneaux (30%), dove inizia
a pulirsi per naturale decantazione statica.
Durante questo lasso temporale il vino raggiunge
il suo equilibrio microbiologico e unica nostra
premura è operare dei travasi per consentire
di separare i fondi formati sulla parte inferiore
del serbatoio.
Il Cabernet Sauvignon viene assemblato
e imbottigliato nel tardo autunno successivo
alla raccolta con ulteriore affinamento in vetro
per tre mesi.

Caratteristiche Organolettiche
Colore rosso granato carico. Profumo intenso, tipico
con richiami di frutti di bosco e note balsamiche.
In bocca presenta corrispondenza con le note
avvertite al naso esprimendo una corretta struttura,
eleganza e morbidezza. Abbinato alla carne
alla brace, ai formaggi stagionati e servito in ampi
calici alla temperatura di 18-20 °C.

