



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Cabernet Sauvignon D.O.C. Friuli Grave

TIPO DI VINO: Rosso secco, F. Grave

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Raccolta delle uve in epoca ottimale di maturazione.

VINIFICAZIONE: Con la tecnica della macerazione in rosso alla temperatura controllata da 16° a 28°C per un periodo di 8-15 giorni.

AFFINAMENTO: Breve in vasche inox, poi in botti di rovere fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: Rosso rubino più o meno carico, brillante.

BOUQUET: Profumo complesso, d'impatto, piacevolmente speziato con sentori di amarena, piccoli frutti di bosco, pepe verde e fieno secco.

SAPORE: Di buona struttura, caldo, leggermente tannico, al palato ritrova i lamponi e le more accompagnati da una leggera nota di viola.

ABBINAMENTO: Arrosti, cacciagione, ottimo con affettati e formaggi stagionati.

SERVIZIO: Alla temperatura di 18-20°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Ottimo caratteristiche di longevità, ben conservato al riparo dalla luce e sbalzi termici, può durare 4-5 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Bordolese da 0.750 L