



azienda agricola
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI GRAVE



Cabernet Sauvignon D.O.C. Friuli Grave 2017

UVE: Cabernet Sauvignon in purezza.

TERRENO: pesante, di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot monolaterale 4.000 ceppi/ha, dirado dei grappoli per ottenere un prodotto più strutturato e adatto a una lunga evoluzione.

VINIFICAZIONE: con la tecnica della macerazione in rosso alla temperatura controllata da + 10° a + 28° C per un periodo di 10 giorni.

AFFINAMENTO: 2 mesi di riposo vasche inox, 12-18 mesi in botti di rovere di origini diverse (di Slavonia e francese) e successivamente in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

ALCOL: 13,00 % vol.

RESIDUO ZUCCHERIN: 1,50 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 4,70 g/l in acido tartarico.

ESTRATTO: 28,50 g/l.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: rosso rubino brillante.

BOUQUET: profumo complesso, di 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: ottimo con arrosti di carne e selvaggine nobili, sposa bene le grigliate, insaccati ed affettati.

SERVIZIO: alla temperatura da +18° a +20° C stappando la bottiglia mezz'ora prima.

CONSUMO E DURATA: vino dalle ottime caratteristiche di longevità se conservato in un ambiente idoneo può durare 5-6 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri
0.375 Litri