

# CABERNET RISERVA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Tra i più conosciuti e coltivati al mondo. Riconoscibile per i suoi acini blu scuro molto intenso e dal gusto garbatamente erbaceo, che già nel frutto fanno intendere il carattere del vino.

Colore rosso rubino brillante. Profumo ampio e penetrante, leggermente erbaceo, personalissimo. Gusto asciutto, pieno e costituito, franco, ottima struttura, notevole carattere.



VITIGNI	Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon 50%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 60 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	Macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28°C, con frequenti rimontaggi
AFFINAMENTO	24 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, poi in bottiglia per almeno 24 mesi prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1983
Primo anno di produzione	1985
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità d'impianto	3.000 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 18°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Piatti conditi e salsati a base di carni bianche, secondi al forno o grigliati, formaggi a pasta cotta stagionati. Perfetto con crespelle al ragù di cortile, spezzatino di vitello, ali di pollo affumicate con tabuleh. Un azzardo: anguilla allo spiedo