

# 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.