

## Cabernet Sauvignon

DOC Friuli

Colore rosso rubino. Al palato è caldo, di corpo, fruttato, erbaceo con note di prugna, mora e ciliegia.



### GRAPPOLO

Medio, quasi cilindrico, alato



### VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE

Pigiadiraspatura ed inserimento nei vinificatori automatici per la fermentazione, guidata con lieviti selezionati, macerazione di circa 12 giorni a temperatura controllata. Maturazione in acciaio



### MATURAZIONE

Fine settembre



### TIPOLOGIA

Secco



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



### DATI ANALITICI

Alcohol: 12,50 %vol

Contiene solfiti



### CARATTERE

Colore rosso rubino. Al palato è caldo, di corpo, fruttato, erbaceo con note di prugna, mora e ciliegia



### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Pollame nobile, cacciagione, arrosti, formaggi stagionati.

