

## LINEA AUGUSTA



# CABERNET

DOC FRIULI

### Note tecniche

- **COLORE** Rosso amaranto.
- **OLFATTO** Richiama i profumi dell'amarena e della spezia, aprendosi in sensazioni dolci che ricordano il caffè tostato e la nocciola.
- **GUSTO** Espressivo e di gran carattere, equilibrato nell'acidità e di ottima persistenza.

### Abbinamenti

Ottimo con tutti i tipi di carne rossa; sublime con la carne alla fiorentina, goulash, formaggi stagionati, specialmente con un Montasio stravecchio o un Parmigiano Reggiano.

### Uve

Questo Cabernet deriva dall'unione di diverse varietà clonali di vitigni di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. L'unione di diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

### Vinificazione

Vinificazione in rosso con acini interi e macerazione di 16 giorni per ottenere grande struttura. Affinamento in barriques e tonneaux. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 2,06
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 0,9 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** 1993
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 20°C