



# CABERNET

DOC FRIULI

## Note tecniche

- **COLORE** Rosso rubino.
- **OLFATTO** Richiama i profumi dell'amarena e dell'erba sfalciata; speziato nel finale.
- **GUSTO** Fresco, intenso, asciutto e di ottima persistenza.

## Abbinamenti

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

## Uve

Questo Cabernet deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. I cloni utilizzati sono i seguenti: 337, R5, 15, 169, 339. L'unione di diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

## Vinificazione

Vinificazione in rosso con acini interi, per mantenere il fruttato, lunga macerazione, 15 giorni, per ottenere grande struttura. Affinamento in barriques di 2° e 3° passaggio e tonneaux di 3° passaggio per 35 mesi. Affinamento in bottiglia per 3 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** 16°C