



CABERNET

DOC FRIULI

Technische Hinweise

- **FARBE** Rubinrot.
- **DUFT** erinnert an schwarze Kirsche, würzig im Abgang.
- **GESCHMACK** Frisch und intensiv, trocken mit hervorragender Persistenz.

Genussempfehlung

Hervorragend zu allen Arten von rotem Fleisch; ausgezeichnet zu Fiorentina-Steak, Gulasch, reifen Käsesorten, insbesondere zu einem extra gereiften Montasio oder Parmigiano Reggiano.

Rebsorte

Dieser Cabernet stammt aus der Vereinigung mehrerer Klonsorten derselben Rebsorte. Die verwendeten Klone sind die folgenden: 337, R5, 15, 169, 339. Die Vereinigung mehrerer Klone ergibt einen sehr komplexen Wein mit vielen Nuancen.

Ausbau

Rotweinausbau mit ganzen Trauben, um die Fruchtigkeit zu erhalten, lange Mazeration, 15 Tage, um eine große Struktur zu erhalten. 35 Monate lang in Barriques der 2. und 3. Lage und Tonneaux der 3. Lage gereift. 3 Monate lang in der Flasche gereift.

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 2,06
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHT** 2.70 M X 0.9 M
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** 1993
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tiefenlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

TRINKTEMPERATUR 16°C