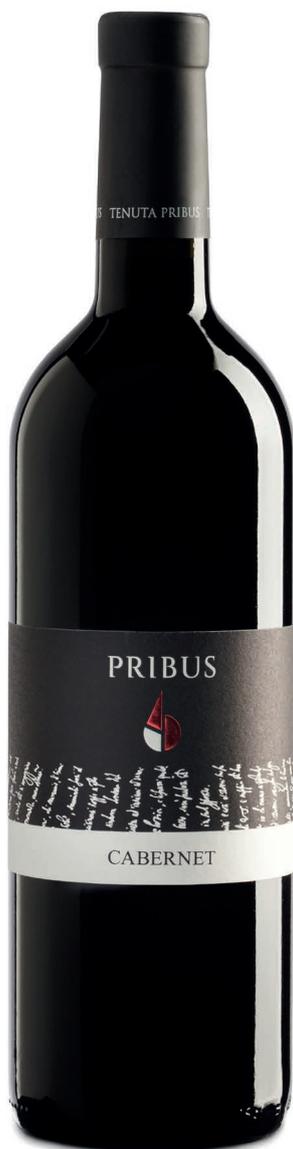


LINEA AUGUSTA



CABERNET

DOC FRIULI

Technische Hinweise

- **FARBE** Intensives Amaranth-rot.
- **DUFT** erinnert an schwarze Kirsche und hinterlässt im Mund den Geschmack von geröstetem Kaffee und Haselnüssen.
- **GESCHMACK** Ausdrucksvoll und charaktervoll, mit ausgewogener Säure und 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 von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Die Vereinigung mehrerer Klone ergibt einen sehr komplexen Wein mit vielen Nuancen.

Ausbau

Rotweinausbau mit ganzen Trauben und 16-tägiger Maischegärung, um eine große Struktur zu erhalten. In Barriques und Tonneaux gereift. 6 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

20°C