

# Cabernet



Vitigno tra i più conosciuti e coltivati al mondo. Riconoscibile per i suoi acini blu scuro molto intenso e dal gusto garbatamente erbaceo, che già nel frutto fanno intendere il carattere del vino.

**Colore:** rosso rubino con sfumatura viola, brillante.

**Profumo:** ampio e penetrante, leggermente erbaceo, personalissimo.

**Gusto:** asciutto, pieno e costituito, franco, ottima struttura, notevole carattere.

**Vitigno:** 50% cabernet franc, 50% cabernet sauvignon.

**Denominazione:** D.O.C. Friuli Colli Orientali.

**Giacitura:** vigneto situato a 60 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

**Anno d'impianto:** 1983.

**Primo anno di produzione:** 1985.

**Gestione vigneto:** inerbito.

**Metodi di difesa:** lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto modificato e guyot.

**Densità d'impianto:** 3.000 ceppi/ettaro.

**Modalità di raccolta:** a mano, in cassetta, con selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione a temperature comprese tra i 25 ed i 28° C con frequenti rimontaggi.

**Affinamento:** in barrique di rovere francese per 12 mesi, poi in bottiglia per 20 mesi prima della messa in vendita.



Servire a 16-18° C  
in calice ampio.



Produzione annua:  
3.000 bott. da 0,75 l ca.



Arrosti di carni bianche e rosse, anatra e capretto al forno, carni di maiale e selvaggina; ottimo su formaggi a pasta dura.