CABERNET SAUVIGNON

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

13 / 13,5 % Vol.

VITIGNO

Cabernet Sauvignon
Vigneti di oltre 40 anni allevati con sistema di allevamento doppio capovolto e guyot, la densità di impianto per ettaro è mediamente 3.000 ceppi/ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta La Viarte nei Colli Orientali del Friuli nel comune di Prepotto in 24 ettari di vigneto a corpo unico collinare a c.a. 150/200 m. s.l.m. con esposizione a Est e Sud-Est, i terreni di origine eocenica localmente noti come "Ponca", sono composti da stratificazioni di marne e arenarie.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene eseguita a mano con selezione dei grappoli, segue una pigiatura soffice delle uve ed una macerazione sulle bucce per 15 giorni, la fermentazione avviene a temperature comprese tra i 25 e 28 gradi con frequenti rimontaggi.
L'affinamento avviene in barrique e tonneau di rovere francese per 24 mesi ed un successivo affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino cristallino. Profumo ampio e penetrante, ciliegia matura e ribes nero, chiosa leggermente erbacea. Sorso asciutto e pieno, franco e di ottima struttura, equilibrato, sapido e persistente.

TEMPERATURA

Servire a 18°C in calice ampio.

INDICAZIONE CARTA DEI VINI

Cabernet Sauvignon [annata] – D.O.C. Friuli Colli Orientali – La Viarte

ABBINAMENTI