

Cabernet Sauvignon: piacevole morbidezza.

Colore rosso rubino brillante.
Al naso pulito e rotondo, con sentori di mora,
piccoli frutti a bacca rossa, leggermente
speziato. Al palato denota elegante
morbidezza e buona consistenza,
con finale asciutto.

Uve

Cabernet Sauvignon I.G.T. Venezia Giulia
Composizione: 100% Cabernet Sauvignon

Vigna

Terreno: sito di Valeriano, altitudine 200 m/slm;
composizione sabbioso/limoso con argilla a San Giovanni.
Vigneto: San Giovanni, superficie vitata 0,55 ha;
5.800 viti/ettaro; età media 10 anni; allevamento a guyot.
Resa: 45 hl/ha; 1.200 gr per pianta: "1 vite per 1 bottiglia".
Vendemmia: raccolta e selezione manuale;
seconda settimana di ottobre.

Cantina

Vinificazione: uve diraspate e pigiate; macerazione
di 12 giorni con rimontaggio e delestage.
Affinamento in acciaio per 36 mesi,
a cui segue l'imbottigliamento.

Grado alcolico: 12,5% vol
Acidità totale: 4,80 g/l
Nr bottiglie: 8.000

Degustazione

Temperatura di degustazione: 18°C
Cibi: da gustare con carni rosse arrosto o in umido.
Perfetto con i calamari alla griglia.
Musica: da assaporare con "My favourite things"
by John Coltrane

Codice: 033 12 004

 video Linea Vini
<http://youtu.be/FZtCmSapBGg>

