



CABERNET SAUVIGNON PIETRA DI

UVE: Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Bassa friulana

ALTITUDINE: 200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Argilloso, con ciottoli e ghiaia

SISTEMA DI IMPIANTO: Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: Media

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre

GRADO ALCOLICO: 12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 5 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE: 5 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Bicchiere a calice

DURATA: Due anni

FORMATO (ml): 750

SCHEDA TECNICA

La vinificazione è in rosso con una macerazione prolungata per 15 - 20 giorni a una temperatura controllata di 26° - 28° C. Dopo la fermentazione alcolica viene indotta la fermentazione malolattica con un successivo affinamento sul deposito fine in serbatoi di acciaio inox fino a primavera e una piccola percentuale viene messa in barrique; segue blend prima dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo molto caratteristico dove si notano note fruttate unite alla complessità della barrique. Al palato risulta di buona struttura e freschezza con sentori di frutta matura, cioccolato e note tostate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con arrostiti, brasati e selvaggina, è anche particolarmente indicato con formaggi stagionati

