



*Feresin Davide*



## **CABERNET SAUVIGNON**

E' un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli" in località San Quirino, comune di Cormòns

**UVE DA CUI E' PRODOTTO:** CABERNET SAUVIGNON 100%

**ANNO DI IMPIANTO:** 1997 NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 5300

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT

**TERRENO:** GHIAIOSO

**VENDEMMIA:** 2015

**RESA PER ETTARO** quintali: 60

**VINIFICAZIONE:** IN ROSSO MACERAZIONE 15 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA

**AFFINAMENTO :** IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO DA 7 A12 MESI

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino di colore rosso rubino tendente al violaceo. Aroma intenso e vinoso. Sapore pieno, in genere poco alcolico.

### **ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Se giovane è vino da carni rosse e arrostiti. Se leggermente invecchiato si accosta bene anche alla selvaggina da piuma e a formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° - 20° gradi