



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: 2013

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