



ZONIN
VITICULTORI DAL 1821

Cabernet



CLASSIFICAZIONE
Friuli Aquileia DOC



TERRITORIO
Cervignano del Friuli



UVE
Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% in volume



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione in vinificatori verticali, che consentono una delicata estrazione di colore e sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura in botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri.

COLORE

Rosso rubino brillante con leggeri riflessi granati.

PROFUMO

Intenso e ricco di note fruttate e con una piacevole tipica nota erbacea.

SAPORE

Pieno, leggermente tannico e di perfetto equilibrio con una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra i 16° e i 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Può essere apprezzato a tutto pasto, ma è particolarmente indicato su salumi, paste e risotti, carne arrosto o alla griglia e formaggi di media stagionatura.

| Contenitore | Larghezza mm. | Altezza mm. | Contenuto lt. | Peso kg. | Profondità mm. | Codice EAN | Conf. x strato nr. | Strati nr. | Confezioni nr. | Pezzi nr. |
|-------------|---------------|-------------|---------------|----------|----------------|-----------------|--------------------|------------|----------------|-----------|
| Bottiglia | 76 | 316 | 0,75 | 1,4 | 76 | 8 002235 392556 | - | - | - | - |
| Imballo | 236 | 327 | 4,5 | 8 | 162 | 8 002235 392655 | - | - | - | 6 |
| Pallet | 1200 | 1835 | 472,5 | 882 | 800 | - | 21 | 5 | 105 | 630 |