



Cabernet



CLASSIFICAZIONE
Friuli Aquileia DOC



TERRITORIO
Cervignano del Friuli



UVE
Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.



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	241	323	4,5	8	163	8 002235 392655	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	21	5	105	630