

Cabernet Sauvignon – Casali Roncali

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli Colli Orientali

PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

VITIGNO:

Cabernet Sauvignon

GRAPPOLO:

Medio, quasi cilindrico, alato

GERMOGLIAMENTO:

Aprile

FIORITURA:

Prima metà di giugno

MATURAZIONE:

Fine prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE/ FERMENTAZIONE:

In rosso con contatto della buccia per 10-12 giorni poi svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in cantina per più di un anno.

TIPOLOGIA:

Secco

CARATTERE:

Schietto, immediato, piacevolmente erbaceo con sentore di ribes e mirtilli, caldo in bocca vinoso e pieno

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Minestre asciutte al sugo di cacciagione, spezzatini e arrostiti succulenti, formaggi stagionati e polenta “abbrustolita”

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

3 - 6 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 12,50 %vol

Contiene solfiti

