

# Cabernet Sauvignon – Casali Roncali

**KLASSIFIZIERUNG:**

D.O.C.

**ANBAUGEBIET:**

Friuli Colli Orientali

**ERZEUGER/ABFÜLLER:**

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

**MADE IN ITALY****REBSORTE:**

Cabernet Sauvignon

**WEINTRAUBE:**

Mittlere Grösse, fast zylindrisch mit Flügeln

**AUSTRIEB:**

April

**BLÜTEZEIT:**

Erste Hälfte im Monat Juni

**REIFUNG:**

Erste zehn Tage im Oktober

**WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:**

Auf der Schale für 10-12 Tage, dann folgen Abstrich und malolaktische Gärung. Verfeinerung im Keller für mehr als ein Jahr.

**GESCHMACKSRICHTUNG:**

Trocken

**CHARAKTER:**

Rein, mittelbar, mit angenehmem Kräuterton und Anklang an Johannisbeeren und Blaubeeren, warm im Mund, wenig, rund, voll

**EMPFEHLUNG:**

Zu Nudelgerichten mit Wildbretsauce, Gulasch und saftigen Braten, abgelagertem Käse und gerösteter Polenta

**TRINKTEMPERATUR:**

18° C

**INHALT:**

Flasche 0,75 lt.

**LAGERPOTENTIAL:**

3 - 6 Jahre

**ANALYSE:**

Alkohol: 12,50 %vol

Enthält Sulfite



CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A.  
Via Madonna, 27  
33032 Bertiole (Ud)  
Tel. 0432/917434  
Fax 0432/917768  
info@cabert.it – www.cabert.it