



Cabernet Sauvignon – Cabert “Riserva”

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Friuli Grave

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 settembre

VINIFICAZIONE/ FERMENTAZIONE:

Macerazione dell'uva diraspata in vinificatori automatizzati, per 15 giorni, con conseguente fermentazione guidata a temperatura controllata.

TIPOLOGIA:

Secco, maturato in botticelle di legno per 24 mesi

CARATTERE:

Deciso, dall'aroma erbaceo, ricorda il cacao ed il tannino del legno tostato

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Insaccati ed arrosti di selvaggina quali camoscio, cinghiale e formaggi molto stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

CONTENUTO:

Bottiglia 0,75 lt.

DURATA:

4 - 5 anni

DATI ANALITICI:

Alcool: 13,00 %vol

Contiene solfiti