

ASCEVILUWA

Viticoltori in San Floriano del Collio



CABERNET SAUVIGNON D.O.C. FRIULI ISONZO

TIPO DI VINO:

Rosso secco, da uve Cabernet Sauvignon

VIGNETO:

Situato nella zona pianeggiante a Farra d' Isonzo (GO)

TERRENO:

Costituito da argille nobili impastate a ghiaie rosse con scarsa presenza di ciottoli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot Cappuccina con 5.000 ceppi/ha circa

VENDEMMIA:

Tra fine Settembre e Ottobre

VINIFICAZIONE:

Diraspatura e tradizionale macerazione delle bucce a temperatura controllata per un periodo di circa 10 giorni, pressatura soffice delle uve e successivo completamento della fermentazione a temperatura controllata; passaggio in botti di legno francese, a seguire affinamento in vasche di acciaio e poi in bottiglia prima della commercializzazione

COLORE:

Rosso rubino intenso

PROFUMO:

Ricorda i frutti di rovo, note di ciliegia con cenni speziati, leggermente erbaceo

SAPORE:

Di buona struttura, caldo, delicatamente tannico, persistente

ABBINAMENTO:

Ideale con carni rosse grigliate o arrosto, selvaggina, adatto anche con paste al forno, salumi e formaggi stagionati

SERVIZIO:

Alla temperatura di 18°C circa stappando la bottiglia qualche momento prima

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

GRADO ALCOLICO:

13%

DURATA:

Fino a 7/8 anni, se conservato in ambiente ottimale