



Nome del Vino:

Cabernet

Denominazione:

Cabernet.

Vitigni:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Zona di Produzione:

Diverse tipologie di Vigneti all'interno dell'area di Lison Pramaggiore e Grave del Friuli.

Tipologia dei terreni:

I diversi vigneti hanno conformazioni geologiche differenti. In maggioranza si distinguono due tipi di terreni: argillosi e calcarei.

Sistema di allevamento della vite:

Cordone speronato, Sylvoz e Guyot.

Tecnica di produzione:

La vendemmia viene fatta ad ottobre; le uve vengono pressate sofficemente; dopo la macerazione circa il 10% del vino viene affinato in piccole botti di rovere. Nel frattempo l'altra parte riposa in vasca. Dopo alcuni mesi la parte del vino affinata in botti viene unita a quella che ha riposato in vasca, e vengono lasciate assieme per altri 30 giorni prima dell'imbottigliamento, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Descrizione Organolettica:

E' un vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Ha un profumo ricco e complesso, dove si possono riconoscere diverse tipologie di piccoli frutti, in particolare il lampone, a cui si uniscono sentori di cuoio, di erbe e di spezie, come il pepe. Vino aristocratico, di splendida stoffa, elegante e austero.

Abbinamenti:

Vino che si abbina a piatti ricchi, sposa ottimamente gli arrosti, il pollame, la cacciagione e i formaggi a pasta dura. Va servito alla temperatura di 16-18 gradi.

