



Cabernet Sauvignon

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi ad ettaro: 5500

Vinificazione: macerazione: 15 giorni; fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox

Elevage: su fecce nobili per 8 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 3 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso. Profumo tenue di frutti di bosco, leggermente erbaceo; al palato giustamente tannico, lungo in bocca, armonico.

Abbinamento: carni rosse delicate, umidi, stracotti, brasati

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Composition: 100% Cabernet Sauvignon

Method of cultivation: Guyot

Vines per hectare: 5500

Vinification: Maceration: 15 days; Fermentation: 12 days in stainless steel vats

Élevage: on fine-grained lees for c. 8 months

Ageing: in the bottle for a further 3 months

Tasting notes: intensive ruby-red colour. Fine scent reminiscent of blueberries, slightly grassy; on the palate good tannines, long final, harmonic

Accompaniment: delicate, juicy, boiled or braised red meat

Serving temperature: 16°-18° C.

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke pro Hektar: 5500

Weinherstellung: Mazeration: 15 Tage; Fermentierung: 12 Tage in Inox - Fässern

Elevage: circa 8 Monate auf Weinhefe

Verfeinerung: Flaschenreife für weitere 3 Monate

Wahrnehmbare Eigenschaften: Von intensiver rubinroter Farbe.

Feiner Duft von Waldfrüchten, leicht grasig; am Gaumen, gute Tannine, langer Abgang, harmonisch

Kombination: zartes, saftiges, gekochtes oder geschmortes rotes Fleisch

Serviertemperatur: 16°-18° C

CABERNET SAUVIGNON

MARIANO DEL FRIULI