

CABERNET SAUVIGNON

ZONA DI PRODUZIONE:

Paradiso - Friuli Latisana - Udine

VARIETÀ UVE:

Cabernet Sauvignon 100%.

NATURA DEL SUOLO:

prevalentemente argilloso
con presenza di caranto*.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot - Silvoz.

PRODUZIONE:

quintali per ettaro 120.

GRADO ALCOLICO:

12,50 % Vol.

VINIFICAZIONE:

raccolta delle uve meccanica,
macerazione di otto giorni in vasche d'acciaio
a temperatura controllata con utilizzo
di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE:

vino rosso rubino di media intensità con unghia
violacea appena pronunciata. Intenso, abbastanza
persistente al naso con sentori di frutta matura,
leggerissima speziatura e tabacco.
Buona la rispondenza varietale in bocca con
lunga persistenza. Armonico e con buona
morbidezza.

ABBINAMENTO:

vino molto strutturato, da provare con
ragù di selvaggina in genere,
ideale con secondi di lunghe cotture,
stufati, bolliti e specialmente cacciagione.

* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.

