



# CABERNET SAUVIGNON

**VITIGNO:** Cabernet Sauvignon

**ZONA DI PRODUZIONE:** I.G.T. Venezia Giulia

**FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE:** L'uva viene pigiata sofficemente e il mosto viene messo a fermentare per circa 10/15 gg a temperatura controllata tra i 25-27°C con l'aiuto di enzimi e lieviti selezionati. Dopo l'imbottigliamento viene lasciato "riposare" per altri 6 mesi prima della vendita.

**COLORE:** Rosso rubino intenso tendente al violaceo con l'invecchiamento

**OLFATTO:** Profumo leggermente erbaceo con sentori di lampone e mirtillo, di corpo robusto, sapido.

**GUSTO:** Asciutto, armonico, sapido e giustamente tannico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ben abbinato con arrostiti di carni bianche e rosse, trova nei ruspanti da cortile e con i formaggi a pasta dura abbinamenti ottimali.



**GRAPE VARIETIES:** Cabernet Sauvignon

**PRODUCTION ZONE:** I.G.T. Venezia Giulia

**FERMENTATION AND VINIFICATION:** Must from the soft-crushed grapes is allowed to ferment for about 10-15 days at a controlled temperature of 25-27°C with an inoculum of enzymes and cultured yeasts. After going into bottle, the wine is allowed to age for six more months before release to market.

**COLOUR:** Intense ruby red tending to purple with aging

**OLFACTION:** Slightly herbaceous aroma with hints of raspberry and blueberry, robust and sapid body.

**TASTE:** Clean-edged and dry, well balanced, and full-fruited, with the perfect level of tannins.

**SERVING TEMPERATURE:** 18°-20° C

**FOOD PAIRINGS:** An excellent partner for white and red meat roasts and particularly successful with free-range poultry or hard-paste cheeses.