

CABERNET SAUVIGNON

UVE

Grape - Trauben

Cabernet Sauvignon

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
E noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, *September*

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata e vinificata in rosso con metodo Ganimede per un periodo variabile sulla base dell'andamento dell'annata e della qualità. Al termine della fermentazione viene effettuata la svinatura e la pressatura. Dopo l'affinamento in vasca d'acciaio, il vino viene travasato in barriques e tonneaux di legno francese per un ulteriore affinamento prima dell'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The harvested grapes are destemmed and undergo fermentation following the Ganimede method for a variable period of time depending on the vintage and the quality of the grapes. Once fermentation is complete the wine is devatted and the remaining pomace is pressed. Following maturation in stainless steel vats, the wine is racked into French oak barriques and tonneaux for further aging before being bottled.

WEINBEREITUNG:

Die gelesenen Trauben werden entrappt und nach der Ganimede-Methode für einen unterschiedlich langen Zeitraum, je nach Jahrgang und Qualität, rot vinifiziert. Am Ende des Gärprozesses werden Abstich und Pressung durchgeführt. Nach dem Ausbau in Stahltanks wird der Wein zur weiteren Reifung in französische Barriques und Tonneaux umgefüllt, bevor er dann in Flaschen abgefüllt wird.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore rosso rubino intenso, presenta un bouquet vinoso, intenso, gradevole con profumo erbaceo caratteristico. Gusto

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal 2011 al 2018)
Different (from 2011 to 2018)
Anders (seit 2011 bis 2018)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

8 anni - 8 years - 8 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

16/18 C°



asciutto, di corpo, leggermente erbaceo, gradevole e vellutato.

TASTING NOTES:

Deep ruby red in color, it displays a pronounced, alcohol-rich aroma with characteristic vegetal hints. In the mouth this wine is lean-edged and full-bodied, slightly vegetal, pleasing and smooth on the palate.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Intensiv rubinrote Farbe. Er präsentiert ein weiniges, intensives, angenehmes Bouquet mit einem charakteristischen, krautigen Duft. Am Gaumen ist er trocken, vollmundig, leicht krautig, angenehm und samtig.

ABBINAMENTO:

È soprattutto un vino da carni fredde. Quanto alla cucina friulana si sposa bene con lo spezzatino di asino, con la carne di cavallo preparata in varie maniere, con il germano reale e con i funghi ai ferri.

FOOD PAIRING:

This wine especially matches cold cuts and charcuteries. It is excellent with Friulian-style slow braised donkey, and horse meat dishes, roast wild mallard and grilled mushrooms.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Dieser Wein passt vor allem zu kalten Fleischsorten. Was die friaulische Küche betrifft, so passt er gut zu Eselsragout, zu Pferdefleisch, das auf verschiedene Weise zubereitet wird, zu Stockente und zu gegrillten Pilzen.

