



## ***IGT VENEZIA GIULIA CABERNET SAUVIGNON***

### **CARATTERISTICHE DEL VIGNETO**

Sito: Ruttars di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud. Forma di allevamento: guyot singolo a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 2015; vendemmia manuale, produzione 70 q/ha.

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Diraspatura e macerazione in tini aperti per 10 giorni con 3 follature giornaliere. Affinamento in acciaio 8 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia 3 mesi.

### **PROFILO SENSORIALE**

Colore rosso rubino. Profumo intenso con note di rosa, mirtillo, confettura di marasca, ribes rosso, sottobosco. Gusto abbastanza morbido e tannino elegante, retrogusto persistente e sapido.

### **ABBINAMENTO**

Sposa elegantemente carni rosse alla griglia, goulash, formaggi di media stagionatura. Servire a 17-18°C.

### **FORMATO/ANNATE DISPONIBILI**

Bottiglia bordolese da 0,75 L; tappo DIAM.

Cabernet sauvignon in versione "fresca" e varietale, realizzata con uve di ottima qualità derivanti da un vigneto giovane. Fa degli aromi fruttati e puliti la sua caratteristica, pur esibendo una bocca piena, equilibrata e di ottima sostanza. Ottimo potenziale per un affinamento di 5-6 anni.