



LE MONDE

CABERNET SAUVIGNON D.O.C.

Collezione Rossi



Vitigno: Cabernet Sauvignon

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Prima decade di Ottobre

Vinificazione: Macerazione di media durata che si protrae per 10-12 giorni, con follature giornaliere a temperatura controllata. Segue una maturazione in acciaio e successivo affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Invecchiamento potenziale: 3-5 anni dalla produzione

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 16-18°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Rosso rubino intenso, con riflessi porpora.

PROFUMO

Ricco e complesso, i profumi sono legati a ricordi di frutti di bosco, amarena, prugna, e nel finale note di tabacco e spezie.

SAPORE

Piacevole e austero, riporta anche in bocca un gradevole richiamo al frutto, avvolge il palato e lo accompagna con la sua persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti di carne di grande struttura, come gli arrostiti di carni rosse e la selvaggina.