

CABERNET SAUVIGNON

D.O.C. Friuli Isonzo

temp. servizio: 16/18°C

tipi di chiusure: tappo
tradizionale

capacità: 750 ml

uvaggio:
100% uve Cabernet Sauvignon

origine vitigno: Bordeaux

Note degustative: Di colore rosso rubino intenso tendente al violaceo, presenta un bouquet pieno e fragrante di forte intensità erbacea, con profumi che ricordano il lampone e il mirtillo. Gusto secco, di corpo robusto, mediamente tannico e sapido. L'affinamento gli dona eleganza e un profumo etereo.

Vinificazione: L'uva raccolta viene diraspata e travasata nelle vasche d'acciaio. Giornalmente vengono effettuati due rimontaggi manuali con il completo rimescolamento della vinaccia.

La fermentazione, avvenuta intorno ai 28°C, permette l'estrazione di sostanze coloranti e dei tannini. In seguito viene effettuata la svinatura e la pressatura. Dopo un mese di affinamento nella vasca d'acciaio, il vino viene travasato nelle botti di rovere di Slavonia per un ulteriore affinamento che dura otto mesi.

Abbinamenti consigliati: 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.

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Grape origin: Bordeaux

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 16/18°C

Closure: Traditional cork

Tasting notes: Intense ruby red colour tending towards purplish blue, it has a full and fragrant bouquet with a very intense herbaceous aroma reminiscent of raspberry and blueberry. Dry, robust-bodied, moderately tannic and sapid. Refinement gives it elegance and an ethereal fragrance.

Vinification: After harvest, the grapes are destemmed and racked to stainless steel vats. Manual pumping over is performed twice a day with a complete mixing of the pomace. Fermentation is performed at approximately 28°C to allow the extraction of colouring substances and tannins. After this, racking and pressing are performed. After a month of refinement in stainless steel vats, the wine is racked to Slavonian oak barrels for further refinement, which lasts eight months.

Food pairing suggestions:

It is primarily a wine for cold meats. As for the Friulian cuisine, it goes well with donkey stew or horse meat cooked in various ways, with wild duck, and with grilled mushrooms.

Satz: 100% Cabernet Sauvignon

Herkunft des Weinstocks: Bordeaux

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 16/18°C

Verschluss: Traditioneller Korken

Duft- Und Geschmacksnoten: Intensive rubinrote Farbe, die zum violett neigt, volles und duftendes Bouquet, stark grasig und Aromen, die an Himbeere und Heidelbeere erinnern. Trockener Geschmack, körperreicher Wein, tanninhaltig und würzig. Der Ausbau verleiht diesem Wein Eleganz und ätherischen Duft.

Vinifizierung: Entrappen der gelesenen Trauben und Umschüttung in Edelstahltanks. Zwei Mal täglich wird der Trester manuell umgewälzt und somit komplett durchgemischt.

Die Gärung erfolgt bei ca. 28°C und ermöglicht die Farbstoffe und Tanninen hervorzurufen. Danach erfolgen der Abstich und die Pressung. Nach einem Monat Ausbau in Edelstahltanks wird der Wein in Fässer aus slawonischer Eiche umgefüllt, wo der Ausbau weitere acht Monate andauert.

Empfohlene Speisen: Dieser Wein eignet sich vor allem für kalte Fleischgerichte. Bezogen auf die friaulische Küche passt da gut zu Esel-Gulasch, zu unterschiedlichen Zubereitungen von Pferdefleisch, zu Wildente und gegrillten Pilzen.



i feudi di Romanns



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07
Campagna financed by EU Regulation n. 1234/07