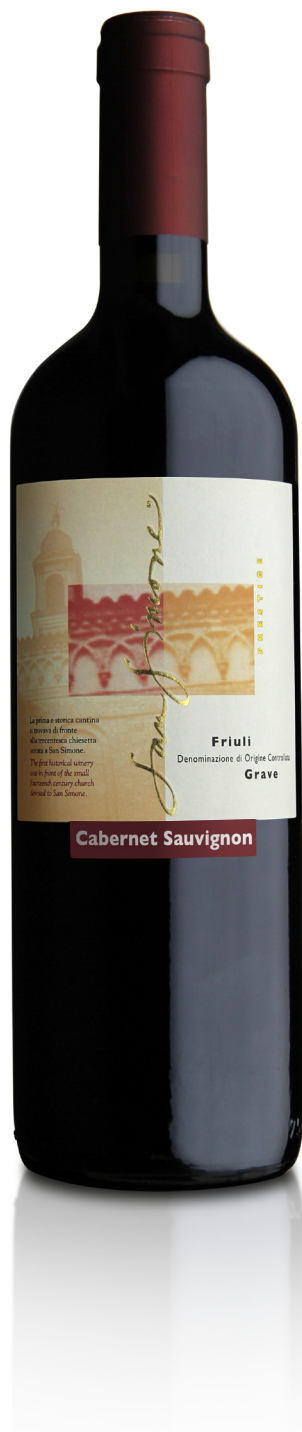




San Simone[®]

LINEA PRESTIGE

CABERNET SAUVIGNON Friuli Grave Doc



CURIOSITÀ: originario della zona del Médoc e delle Graves, è senz'altro la varietà più rinomata al mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità pur esprimendo perfettamente anche quelle del terroir.

Zona di Produzione: pianura di origine alluvionale in Friuli-Venezia Giulia, zona occidentale delle Grave, comuni di Azzano Decimo e di Porcia.

Varietà: 100% Cabernet Sauvignon.

Vigneti: forma di allevamento a guyot, 4.000 piante per ettaro, resa 100 ql/Ha.

Epoca di vendemmia: I/II settimana di ottobre.

Vinificazione: diraspigiatura seguita da 15 giorni di permanenza sulle bucce in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C); dopo la svinatura, affinamento in vasche d'acciaio e imbottigliamento a otto mesi dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare per 1-3 anni.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e variegato, incentrato su note fruttate. Si possono distinguere note di frutti di bosco, come lampone, mirtillo e marasca, di confettura e sentori floreali di viola.

Gusto: complesso, pieno, vellutato e armonico, dai tannini morbidi rinfrescati da una lieve vena acida.

Abbinamenti: ottimo con selvaggina, in particolare con carré di cervo al forno con salsa di mele, lepre in salmì, minestra di lenticchie e formaggi di pasta dura.

Temperatura di servizio: servire a 18-20°C.