



San Simone[®]

LINEA CLASSICA

NEXUS

CABERNET SAUVIGNON Friuli Grave Doc

CURIOSITÀ: Nexus, sostantivo latino, significa “legame”, “collegamento”. Legame, dunque con la tradizione, la cultura, la terra. Vitigno internazionale che può a buon diritto essere definito tradizionale dal momento che è coltivato nella nostra regione da oltre cent’anni.

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

Varietà: 100% Cabernet Sauvignon.

Vigneti: forma di allevamento a guyot, 4.000 piante per ettaro, resa 60 ql/Ha

Epoca di vendemmia: I/II settimana di ottobre.

Vinificazione: diraspigiatura seguita da 15-20 giorni di permanenza sulle bucce in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C); dopo la svinatura, prosegue la fermentazione in piccole botti di rovere dove affina per circa 16 mesi. La maturazione continua per 6/12 mesi in serbatoi di acciaio prima dell’imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Capacità di invecchiamento: da bere subito o da conservare sino a 10-12 anni.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: complesso, intenso ed affascinante, in cui spiccano sentori di ribes, mora e lampone, uniti a delicate note di vaniglia e liquirizia e sentori speziati di cannella e chiodi garofano.

Gusto: vellutato e sapido, avvolgente e caldo, dai tannini rotondi ed armonici, mostra una freschezza ben fusa con le note morbide. Piacevole e lunga la persistenza finale, che chiude su toni di frutta e spezie.

Abbinamenti: ottimo con carni arrosto alla griglia e selvaggina d’alta montagna (capriolo, cervo, camoscio). Il suo sapore pieno si armonizza egregiamente ai formaggi di pasta dura stagionati, come il Montasio. Eccellente in particolare con lo speck di Sauris, la polenta con i ciccioli e la Pitina della Val Tramontina.

Temperatura di servizio: servire a 20-22°C.

