



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: Friuli Venezia Giulia, nella zona occidentale della Doc Grave, comune di Azzano Decimo. Terreno di origine alluvionale, calcareo, ricco di minerali, di natura prevalentemente argillosa con sedimenti sabbiosi.

Varietà: 100% Cabernet Sauvignon.

Vigneti: forma di allevamento a guyot, 4.000 piante per ettaro, resa 90 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 2-3 anni.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e variegato, incentrato su note fruttate. Si possono distinguere note di frutti di bosco, come ribes, more, gelsi, 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.