



CABERNET SAUVIGNON

"QUARNERIE"

Vendemmia - 2008

Provenienza - vigneti di Felettis di Bicinicco e Codroipo (Udine)

Tipo di terreno - argilloso, ferrettizzato

Uve - 100% Cabernet Sauvignon Friuli D.O.C. Grave

Vinificazione - macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C

Maturazione - in botti grandi da 30 ettolitri fino all'estate successiva

Alcool - 12,90%

Caratteristiche tipiche - vino dal colore rosso rubino intenso e profumo di lampone e di mirtillo. Il gusto è corposo, speziato e giustamente tannico.

Abbinamenti consigliati - si accompagna bene con arrostiti, selvaggina e formaggi di pasta dura.

Temperatura di servizio - 18° C