

CABERNET SAUVIGNON

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: argilloso, ferrettizzato

Epoca prevista di vendemmia: inizio settembre

Grado alcolico: 12% c.ca

Residuo zuccherino: 3,5 g/l c.ca

Formati disponibili: bordolese da 0.75 l

Calice consigliato: standard rosso di dimensioni medio-grandi

Temperatura di servizio: 18° C

Vinificazione: Dopo la raccolta, che avviene verso il termine della stagione estiva, le uve di Cabernet Sauvignon vengono sottoposte a fermentazione e nel contempo macerazione sulle proprie bucce nei fermentatori Ganimede, con durata variabile a seconda dell'annata ma di circa un paio di settimane; successivamente al passaggio nelle presse per la pigiatura soffice, di circa tre ore, si svina separando le bucce dal mosto, che viene convogliato nei vasi vinari per un primo affinamento della durata di alcuni mesi; durante questi mesi viene svolta anche la fermentazione malolattica, e in un secondo momento la micro-ossigenazione per la stabilizzazione della frazione colorante. Dopo un ulteriore periodo di riposo, si può finalmente procedere all'imbottigliamento: in assenza di ossigeno per evitare ossidazioni, con tappo in sughero naturale. Un ulteriore periodo di affinamento e riposo del vino avverrà poi in bottiglia, nella nostra cantina, a temperatura e illuminazione controllate.

Appunti di degustazione: Vitigno di origine storica Bordolese, coltivato in Friuli ormai da tempo immemore grazie alle condizioni pedoclimatiche della regione che ne danno vini vellutati. Rosso rubino, consistente, al naso si apre con aromi tanto fruttati (note tipiche di frutti rossi come prugna e mora) quanto erbacei (peperone verde, pepe nero). Al sorso è caldo e persistente, con un tannino per natura vigoroso ma che qui si fa raffinato grazie al medio affinamento.

Il Cabernet Sauvignon Forchir trova l'abbinamento ideale nei salumi friulani ma anche in formaggi stagionati, quindi ampio spazio a taglieri saporiti da gustare in compagnia. E' perfetto anche con svariati primi piatti con sughi a base di carne.



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini

