



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

CABERNET SAUVIGNON "QUARNERIE"

Vitigno: Cabernet Sauvignon Friuli D.O.C.

Terreno: argilloso, ferrettizzato.

Vinificazione: macerazione tradizionale, fermentazione a 26-28°C ca.

Maturazione: 8 mesi circa

Gradazione alcolica: 12% ca.

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

