

TENIMENTI[®]
C I V A

FRIULI COLLI ORIENTALI

Dal 1956 Podari in Bellavista

VITIGNO

cabernet franc e cabernet sauvignon: terreni arenario - marnosi

ESPOSIZIONE

sud / sud- ovest

RESA / HA

140 q/ha c.a.

ALLEVAMENTO

guyot / capovolto

VENDEMMIA

la raccolta avviene a mano e a macchina verso la prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

l'uva viene pigiata, quindi pressata. Dopo la decantazione del mosto a temperatura di 8°C per 24 ore, si innesca la fermentazione alcolica in acciaio inox

AFFINAMENTO

dopo la fermentazione alcolica il vino rimane per un breve periodo sulle fecce fini. Segue l'imbottigliamento e un periodo di riposo nella nostra cantina prima d'essere messo sul mercato

COLORE

rosso violaceo intenso

PROFUMO

piccoli frutti e susina rossa, delicata speziatura e accenni floreali

GUSTO

piacevolmente fresco, di discreta struttura e buon equilibrio

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

piacevole l'abbinamento con roast beef all'inglese condito con sale pepe e olio extra vergine d'oliva. Da provare con il baccalà in bianco. Potrà sorprendere accompagnato a mozzarella o a un Montasio fresco

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° C

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol. c.a.



Cabernet
FRIULI
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE
CONTROLLATA