

CABERNET SAUVIGNON

D.O.C. - Friuli Colli Orientali - annata 2014

Vignaioli **Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.**

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano - Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 - Mobile 368 3955835

Email: jacuss@jacuss.it Web: <http://www.jacuss.it>



Varietà delle uve:

Cabernet Sauvignon 100%

Collocazione dei vigneti:

Comune di Torreano (UD)

Forme di allevamento:

Guyot, 5.000-5.500 ceppi/ha, vigneti piantati dal 1973 al 1999.

Resa:

55 qli/ha

Vinificazione:

Raccolta manuale, pigiadiraspatura delle uve, controllo della temperatura di fermentazione a 26°-28°C, macerazione sulle bucce per 15-20 giorni, con diversi rimontaggi, fino alla svinatura.

Invecchiamento e affinamento:

Il 50% del vino viene fatto maturare in vasca e il restante viene fatto affinare in botti da 500 l. di rovere, dopo 18 mesi viene effettuato l'assemblaggio delle due masse. Trascorsi 6 mesi dall'assemblaggio si procede all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 6 mesi e finalmente si procede alla commercializzazione.

Caratteristiche:

Di buon corpo, rotondo ed armonico, di colore rosso rubino carico con orli violacei, ha un profumo leggermente erbaceo, ricorda il lampone, la mora selvatica e sottobosco. Sapido, piacevole, leggermente tannico, di corpo e persistente.

Gradazione Alcolica:

12,5 %Vol

Acidità:

5,82 g/l

Tipo di bottiglia:

Bordolese verde da lt. 0,75

Accostamenti gastronomici:

Si presta agli abbinamenti gastronomici più impegnativi, in particolare con carni rosse e cacciagione, arrosti e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio:

18° - 20°C.