



CABERNET FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

La zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

The production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

VITIGNO - GRAPE VARIETY

Vino di origine bordolese, estremamente diffuso in Friuli e nel mondo. Da vita a vini di grande struttura e adatti all'invecchiamento.

This grape variety, which originates from Bordeaux region, is very popular in Friuli and in all the world. It yields structured wines, suitable for ageing.

VINIFICAZIONE - WINEMAKING

Le uve conferite vengono pigiate e sottoposte a fermentazione sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata. Segue la pressatura e il trasferimento del vino in vasche per il completamento della fermentazione alcolica e lo svolgimento della fermentazione malolattica. Il vino ottenuto a seguito dei processi di stabilizzazione è imbottigliato con moderne tecnologie.

The conferred grapes are pressed and fermented with the skins for 5-6 days under a controlled temperature. A second pressing follows, and then the wine is transferred into steel tanks to complete the alcoholic and the malolactic fermentation. After the stabilization procedure, the wine is bottled using modern technologies.

COLORE - COLOUR

Rosso intenso con riflessi rosso granato.
Intense red with garnet red reflexes.

PROFUMO - FRAGRANCE

Leggermente erbaceo, ricorda la viola.
Slightly herbaceous, it reminds the violet.

SAPORE - FLAVOUR

Pieno, armonico e caldo. - *Dry, harmonic and warm.*

Ottimo con carni rosse, arrosto o alla griglia; eccellente con formaggi stagionati ed affettati.
Ideal with roast or grilled red meats; excellent with mature cheeses and cold cuts.

16-18°C - 12% vol

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI - COMMERCIAL FEATURES

Formato bottiglia - <i>Bottle</i>	750 ml
Imballo - <i>Packaging</i>	cartone/6 bottiglie - <i>6 bottles/carton</i>