

CABERNET SAUVIGNON

RON
CO
DEI
PINI



Alc. Vol. 13

VITIGNO

100% Cabernet Sauvignon

DENOMINAZIONE

Friuli Colli Orientali DOC

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente ed una volta pigiate e diraspate, poste in vasche d'acciaio. Il mosto macera e fermenta sulle bucce per circa 20 giorni, svolgendo nel contempo la fermentazione malolattica. La svinatura prevede l'affinamento di una parte del vino in barriques di rovere francese. Imbottigliamo il vino solitamente a metà dicembre, per poi concedergli un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 2/3 mesi.

ASPETTI ORGANOLETTICI

Di colore rosso rubino intenso, riflessi color prugna e grande densità nel bicchiere. Al naso note fruttate di susina gialla, foglia di pepe e sfumature balsamiche di eucalipto. Al palate è denso e compatto, tannini evidenti ma che si amalgamano con la componente fresca e acida. Chiusura su note fruttate, persistente.

ACCOMPAGNAMENTI

Secondi piatti di carni rosse dal sapore delicato, come brasati, stracotti, ma anche fiorentine ed entrecote. Temperatura di servizio 16-18°

Novello Wines srl

Via Ronchi, 93 - 33040 Prepotto UD - Italy

Tel. +39 0432 713239 - email: info@roncodeipini.it

www.novellowines.it