

VINI CLASSICI ROSSI



CABERNET SAUVIGNON

Denominazione Cabernet Sauvignon DOC Friuli Aquileia.

Uve Cabernet Sauvignon.

Vigneti Situati nei possedimenti di Scodovacca e Villa Vicentina, su terreni di natura argillosa.

Vendemmia Nella seconda metà di settembre.

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox.

Resa 100 quintali/ettaro.

Produzione 10.000 bottiglie.

Durata L'apice qualitativo va da 1 a 3 anni dall'imbottigliamento.

Note Organolettiche Vino rosso dai riflessi violacei. Al naso emergono profumi di ribes e lamponi. In bocca è vivace e tannico, con un gusto morbido e avvolgente con finale pieno e rotondo.

Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,0 %
Zuccheri Residui	3,0 g/l
Acidità Totale	4,6 g/l
Estratto Secco Netto	26,0 g/l



0,75 l