ROSSO RISERVA 2022

DENOMINAZIONE
DOC Friuli Grave

UVE
Cabernet Sauvignon 100%

TIPO DI TERRENO
Argilloso, calcareo
con buon tenore di scheletro
e sostanza organica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Nord - Sud

GRADO ALCOLICO
13,00% vol.

ACIDITÀ TOTALE
5,61 g/l

ZUCCHERI
0,3 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18 °C

VENDEMMIA
Settembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso con sfumature violacee, luminoso nel calice.
Al naso sprigiona sentori di frutti di bosco come mora e ribes,
con una nota di vaniglia e un accenno speziato
che ne arricchisce il profilo. Al palato è avvolgente e strutturato,
con tannini fitti, levigati e ben integrati che sostengono un sorso pieno
e persistente, capace di lasciare una scia elegante e intensa.
Si suggerisce una temperatura di servizio tra i 16 e i 18 gradi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Consigliato con primi piatti saporiti tipici della tradizione italiana,
con secondi piatti a base di carne nera e carni rosse
a cottura lenta. Ottimo con formaggi stagionati.