



BORGOMAGREDO

Anticipare il Domani

CABERNET SAUVIGNON

FRIULI GRAVE DOC



Vino rosso per antonomasia, estremamente elegante e capace di dar vita a vini di grande complessità, longevità e pregio. Particolarmente ricco di tannini e sostanze aromatiche, nei terreni ghiaiosi delle Grave del Friuli acquisisce un'ottima concentrazione e intensità.

UVE: 100% Cabernet Sauvignon

PROVENIENZA: Tauriano di Spilimbergo, dai vigneti di Borgo Magredo

TIPOLOGIA DI TERRENO: Ghiaioso, ciottoloso

ETA DELLE VIGNE: 25 — 30 anni

PRODUZIONE PER HA.: 65 quintali per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: dopo la vendemmia le uve vengono diraspate e poste in speciali vinificatori, dove permangono per 6 giorni e sono sottoposte a frequenti rimontaggi. Il vino completa la fermentazione malolattica e poi parte della massa viene posta in barrique di secondo passaggio per fissare il colore intenso e permettere longevità al vino.

COLORE: Rosso rubino intenso

PROFUMO: Marcati sentori di piccoli frutti a bacca rossa e nel finale una intrigante nota vanigliata e di liquirizia.

GUSTO: Di buon corpo con tannini morbidi e setosi. In bocca è caldo e avvolgente, caratterizzato da una piacevole nota di frutta matura.

SERVIZIO: Servire ad una temperatura intorno ai 18°C, in calici ampi.

ABBINAMENTI: Ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi a base di carne e brasati.

