



BORGOMAGREDO

Anticipare il Domani

CABERNET SAUVIGNON

Friuli Grave DOC

Sono vigne mature e con radici sprofondate tra i sassi delle Grave quelle che producono le uve del Cabernet Sauvignon di Borgo Magredo. Coltivate a Guyot, producono non più di 65 quintali per ettaro.

Verso la metà di settembre le uve vengono vendemmiate e immediatamente diraspate e poste in appositi vinificatori, dove sostano per un periodo di 4 giorni.

Si passa poi alla pressatura e il mosto parzialmente fermentato termina la trasformazione in vino in recipienti d'acciaio. **Segue l'affinamento** - sempre in acciaio - per la maggior parte della massa, mentre una piccola quota di vino viene posto in barrique per un breve periodo. Ricomposte le masse, il vino viene imbottigliato.

Nel calice, il vino si presenta di un colore rosso rubino intenso e sprigiona marcati sentori di piccoli frutti a bacca rossa e nel finale una intrigante nota vanigliata e di liquirizia. In bocca è di buon corpo con tannini morbidi e setosi. Caldo e avvolgente, si caratterizza per una piacevole nota di frutta matura.

Va servito ad una temperatura intorno ai 18°C, in calici ampi.

www.borgomagredo.it

