

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS



CABERNET SAUVIGNON – Doc Friuli Grave

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone

Tipo di terreno: Alluvionale

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Forma di allevamento: Cordone Speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolta meccanizzata, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce.

Seguono otto mesi di maturazione in vasche di acciaio alla temperatura costante di 16°C. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino carico, presenta un profumo erbaceo con note di frutti di bosco; il sapore è sapido, tannini morbidi, persistente, robusto.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: carni bianche e rosse alla griglia, pollame, formaggi di stagionatura media.

Longevità: 5 -7 anni.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

AZIENDE AGRICOLE

LIVON

AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS

CABERNET SAUVIGNON – Doc Friuli Grave

