



CABERNET SAUVIGNON

D.O.C. FRIULI GRAVE

Weinbeschreibung

Rubin-dunkelrot, robuster Körper, voll und würzig.
Leicht grasiger Duft, mit Noten von Himbeeren,
Heidelbeeren und Hagebutten.

Empfehlung zu

Kalte Fleischplatte, Weiss- und Rotfleisch-braten,
Geflügel und Hartkäse.

Serviertemperatur

16-18 °C

Auszeichnungen

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2010

Datenblatt

Gesamtsäuregehalt: 6,3 g/l
Restzucker: 5,5 g/l
Gesamtalkohol: 12,5% vol
Trockenextrakt: 21,1 g/l

Boden

Steinig, typisch für die *Grave del Friuli*

Sorte

100% Cabernet Sauvignon

Zucht

Guyot-System

Weinlese

Erste Oktoberhälfte

Weinherstellung

Maischegärung mit „Ganimede“-
System, um eine schonende und
wirkungsvolle Extraktion
ausschliesslich der edlen
Substanzen zu erhalten

Verfeinerung

Abgefüllt