Friuli Venezia Giulia | Marco Scolaris

Cabernet Sauvignon

Collio Doc

Proprietà	Famiglia Scolaris
Inizio attività	1924
Vitivinicoltura	Tradizionale
Ettari	25
BTG prodotte	120.000



CABERNET SAUVIGNON

Vino rosso

Codice 50359

Annata s.a.
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Collio
Vitigni Cabernet Sauvignon

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Cabernet Sauvignon 100%
Vinificazione Macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25°- 28°C
Suolo Marne ed arenarie stratificate di origine eocenica
Abbinamento Salame all'aceto balsamico, gnocchi al ragù di pennuti di palude, lepre in umido
Vista Color rosso rubino carico con orli violacei.
Olfatto Profumo intenso dove una confettura di frutti di bosco si stende su un fondo vanigliato.
Gusto Corposo e aromatico. Asciutto e persistente.
Affinamento 9 mesi in barrique di rovere e 3 mesi in bottiglia
Sistema di allevamento Doppio capovolto (cappuccino) e guyot
Sesto d'impianto 5000 ceppi/ha
Resa per ettaro 90 q.li/ha
Grado alcolico 13,00 % vol
Temperatura di servizio 16°-18°