



CABERNET SAUVIGNON

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con arrostiti e selvaggina.
Temperatura di Servizio: 18-20°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Cabernet Sauvignon Friuli DOC Grave.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Leggere note erbacee e frutti di bosco.

Sapore: Leggermente morbido e tannico.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Cabernet Sauvignon in purezza

Zona ubicazione vigneti: Roveredo in Piano (PN)

Altitudine: 80 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: ghiaioso, sassoso

Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud

Sistema di allevamento: Sylvoz

Ceppi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 120

Epoca vendemmia: fine settembre / inizio ottobre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 6/8 giorni, le temperature variano dai 24-26° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

Fermentazione Malolattica: sì, appena dopo la svinatura con batteri selezionati.

Affinamento: sì, in acciaio per almeno 60 giorni, con batonnage.

Durata maturazione in bottiglia: 60 giorni prima della commercializzazione.

Vita media del vino: Adatto all'invecchiamento per tre-quattro anni.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lit): 5,50

Ph: 3,50

Alcol: 12,00% vol

AZIENDA AGRICOLA
BESSICH LUCIANO EREDI S.S.

33080 Roveredo in Piano (PN)
Località Tornielli 12/A

t. +39 0434 949 898
f. +39 0434 946 700

info@bessich.com
www.bessich.com