

di Lenardo
DAL 1878

CABERNET
MONOVITIGNO

CABERNET – IGT VENEZIA GIULIA

Colore rosso rubino.

I profumi del Cabernet non potrebbero essere più franchi di così: peperone, pepe, che si mescolano a un frutto scuro di mirtilli, ribes, lamponi, Liquirizia con tracce di un sottofondo erbaceo. Al palato, è rotondo e caldo, di medio corpo ma dotato di una freschezza vivace.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carne. Il più classico degli abbinamenti con un vino rosso di questa freschezza e piacevolezza; se siete amanti del genere provatelo assieme ad un succoso taglio di carne di maiale (costicine, lonza, etc) specialmente tagli con una buona parte grassa, non ve ne pentirete. Grazie alla sua delicatezza, lo consigliamo sia in abbinamento a cibi teneri e delicati quali vitello o agnello sia in abbinamento a carni più saporite, come quelle di selvaggina (ad es: cervo, lepre...) **Formaggio.** Asiago (invecchiato), blue cheese/Gorgonzola, Castelmagno, Fontina, Gouda, Parmigiano, Pecorino...

PRODUZIONE ANNUA: circa 15.000

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 1986

UVE: 50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 13%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Dopo essere stato separato dai raspi, il mosto viene trasferito assieme alle bucce all'interno di vasche di acciaio inox, dove, ad una temperatura controllata di circa 23°, avrà luogo la fermentazione.

Dopo la pressatura il vino verrà lasciato maturare a contatto dei lieviti per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato.

Frequenti bâtonnage.

In questa fase avrà luogo anche la fermentazione Malolattica, grazie alla quale il duro acido Malico si trasforma nel più morbido acido Lattico.

Dopo l'imbottigliamento, viene lasciato riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°

