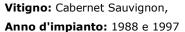


## **CABERNET SAUVIGNON 2016** DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Ettari Vitati: 0 39 00

Terreno: Collinare costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

Resa per ettaro: 55 - 60 HL / ha

Viti / ettaro: 4.400

Sistema di allevamento: Gujot

Vendemmia

La raccolta a mano al raggiungimento della maturazione ottimale delle uve avviene la

seconda decade di ottobre.

**Vinificazione** 

L'uva viene diraspata cercando di mantenere il più possibile l'acino intero e mandandolo così in botte. Vengono poi fatti dei rimontaggi fino al raggiungimento del colore e della tannicità desiderati ed in fine viene separato dalle bucce.

Affinamento prima della bottiglia: Maturato in legno pregiato per 3 mesi

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Numero bottiglie prodotte annue: 4.000

Caratteristiche del vino

Di colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone e mirtillo. Corpo robusto, pieno, sapido, è vino da invecchiamento affinato in barriques, è il Principe dei vini rossi. E' un vino da carni della grande cucina, da arrosti di carni rosse, ottimo con pollame, e formaggi a pasta

Temperatura di servizio: 16 - 18° C

## **SCHEDA TECNICA**

Acidità totale: g/I 5,36Zuccheri riduttori: g/l 1,00 Alcool totale: % Vol 12,85 Estratto secco netto: g/I 26,50

Via Prà di Corte, 1 Corno di Rosazzo (Udine) ITALIA tel. 0432.759194 fax. 0432.753112

www.butussi.it

