



Cabernet Sauvignon

D.O.C. FRIULI



VIGNETO – Situato nei Comuni di Chiopris-Viscone e San Giovanni al Natisone.

TIPO DI TERRENO – Alluvionale

VITIGNO – Cabernet Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO – Cordone Speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Raccolta meccanizzata, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 23°C per diciotto giorni sulle bucce. Seguono otto mesi di maturazione in vasche di acciaio alla temperatura costante di 16°C. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Colore rosso rubino carico, presenta un profumo erbaceo con note di frutti di bosco; il sapore è sapido, tannini morbidi, persistente, robusto.

ABBINAMENTI – Carni bianche e rosse alla griglia, pollame, formaggi di stagionatura media.

LONGEVITÀ – 5-7 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 16-18°C.



AZIENDA  AGRICOLA
VILLA CHIÒPRIS

Cabernet Sauvignon

D.O.C. FRIULI



VINEYARD – located in the municipalities of Chiopris-Viscone and San Giovanni al Natisone.

KIND OF GROUND – Alluvial

GRAPE – Cabernet Sauvignon

TYPE OF CULTIVATION – Cordon trained

VINIFICATION AND REFINING – The grapes are harvested by machine and fermentation takes place at a controlled temperature of 23°C on the skins. This is followed by eight months of maturing in steel tanks at a constant temperature of 16°C. At the end of this period, the wine is assembled and bottled. There follows a further period of refining in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Intense ruby red color, it has a herbaceous bouquet recalling fruits of the forest. On the palate it is tasty, full-bodied, with smooth tannins and a long finish.

DRINK WITH – White and red grilled meat, poultry, medium-aged cheeses.

LONGEVITY – 5-7 years

SERVE AT – 16-18°C.