



PERMANI SELEZIONE FRIULI

CABERNET SAUVIGNON

DOC FRIULI

Il rosso senza tempo

Vitigni:

100% Cabernet Sauvignon

Vigneti:

situati a Romans d'Isonzo.

I suoli sono prevalentemente argilloso calcarei con presenza di ciottoli.

Vendemmia:

prima decade di ottobre.

Vinificazione:

diraspatura e macerazione di 10-15 giorni (a seconda dell'annata). Al termine della macerazione si effettua la svinatura.

Il mosto viene travasato nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata, dove si conclude la fermentazione malolattica. In seguito il vino affina in vasche d'acciaio per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Vino di colore rosso rubino intenso.

Al naso rivela sentori di frutti rossi di bosco e prugne. In bocca regala una buona freschezza, piacevolmente tannico, con buona struttura, armonico e persistente.

Abbinamenti:

ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16-18°C

Potenziale d'invecchiamento: 3 anni



PERMANI

www.permani.it - info@permani.it
Tel. +39 327 8723238