



**BORGOMAGREDO**

*Anticipare il Domani*

## **CABERNET SAUVIGNON**

**FRIULI GRAVE DOC**



Vino rosso per antonomasia, estremamente elegante e capace di dar vita a vini di grande complessità, longevità e pregio. Particolarmente ricco di tannini e sostanze aromatiche, nei terreni ghiaiosi delle Grave del Friuli acquisisce un'ottima concentrazione e intensità.

**UVE:** 100% Cabernet Sauvignon

**PROVENIENZA:** Tauriano di Spilimbergo, dai vigneti di Borgo Magredo

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** Ghiaioso, ciottoloso

**ETA DELLE VIGNE:** 25 — 30 anni

**PRODUZIONE PER HA.:** 65 quintali per ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VINIFICAZIONE:** dopo la vendemmia le uve vengono diraspate e poste in speciali vinificatori, dove permangono per 6 giorni e sono sottoposte a frequenti rimontaggi. Il vino completa la fermentazione malolattica e poi parte della massa viene posta in barrique di secondo passaggio per fissare il colore intenso e permettere longevità al vino.

**COLORE:** Rosso rubino intenso

**PROFUMO:** Marcati sentori di piccoli frutti a bacca rossa e nel finale una intrigante nota vanigliata e di liquirizia.

**GUSTO:** Di buon corpo con tannini morbidi e setosi. In bocca è caldo e avvolgente, caratterizzato da una piacevole nota di frutta matura.

**SERVIZIO:** Servire ad una temperatura intorno ai 18°C, in calici ampi.

**ABBINAMENTI:** Ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi a base di carne e brasati.



*Tagliata com verduras grelhadas.*

*Almoço em 20/09/2011, Veneza, com a Turma da Toscana.*