



Grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord, si crea un equilibrio perfetto che dà vita a vini eleganti e profumati.

  
**Cormons**  
CANTINA PRODUTTORI

  
**PSR**  
2014-2020  
FRIULI VENEZIA GIULIA  




**FRIULI**

# Cabernet Sauvignon

D.O.C.

**Vitigno**  
Cabernet Sauvignon



Rosso intenso, brillante, con leggere sfumature granate.



Leggermente erbaceo, di frutti selvatici maturi e prugne secche.



Complesso, strutturato, sensazioni di chiodi di garofano e cannella, pieno, morbido, di grande *bouquet*, speziato.

**Descrizione:** grappolo medio-piccolo, acini medi di colore nero-blu, sapore leggermente erbaceo. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina semplice e doppia, potatura medio-lunga ma non ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** terza decade di settembre-prima di ottobre. **Vinificazione:** diraspatura delle uve con macerazione degli acini per 20 giorni circa, svinatura in grandi botti. **Affinamento:** oltre un anno in grandi botti di legno di rovere. **Colore:** rosso intenso, brillante, con leggere sfumature granate. **Profumo:** leggermente erbaceo, di frutti selvatici maturi e prugne secche. **Gusto:** complesso, strutturato, sensazioni di chiodi di garofano e cannella, pieno, morbido, di grande *bouquet*, speziato. **Abbinamenti:** pastasciutte con ragù di selvaggina, carni arroste e grigliate, carni al forno e allo spiedo, stracotti e formaggi a pasta dura. **Temperatura di servizio:** tenere la bottiglia in luogo fresco ed al buio servire in inverno a temperatura ambiente ed in estate a 14-15°. Bicchiere ampio a forma di mezza arancia.