



la
delizia
VITICOLTORI FRIULANI

FRIULI

D.O.C.

CABERNET SAUVIGNON

VITIGNO:

100% Cabernet Sauvignon

TERRENO:

sassoso tipico delle Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ZONA DI PRODUZIONE:

ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

VINIFICAZIONE:

le uve conferite vengono pigiate e diraspate e sottoposte a fermentazione alcolica sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata al fine di favorire l'estrazione delle naturali sostanze coloranti dalle bucce e la conservazione dei profumi originari. Segue la svinatura e il trasferimento del mosto in vasche d'acciaio per il completamento della fermentazione malolattica che conferirà al vino morbidezza e profumi più complessi. Dopo un periodo di affinamento, il vino viene stabilizzato e infine imbottigliato.

COLORE:

rosso rubino intenso.

PROFUMO:

erbaceo, fruttato con delicate note di frutti rossi e leggermente speziato nel finale.

SAPORE:

armonioso al palato con tannini equilibrati e qualità fine.

ABBINAMENTI:

è il vino perfetto per accompagnare carni alla griglia, arrosti di carni bianche e rosse e per formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18° C.

DATI ANALITICI:

- alcool: 12,5%vol
- residuo zuccherino: 3.00-5.00 g/l
- acidità totale: 4.60-5.40 g/l

DATI COMMERCIALI:

- formato bottiglia: 0,75l
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 100 cartoni per pallet (5 strati x 20 cartoni)

LA FARFALLA: emblema di salubrità, bellezza, leggerezza e bioindicatore ambientale per eccellenza. Vola leggera e delicata nella natura e tra i vigneti, simbolicamente denota la sostenibilità dell'intera filiera di produzione e garantisce la qualità del nostro prodotto al consumatore; confermando un processo di produzione attento, qualificato, rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.



www.ladelizia.com