



Cabernet Sauvignon



Denominazione
Friuli Aquileia DOC



Uve
Cabernet Sauvignon



Vigneti
Situati nei possedimenti di Scodovacca e Villa Vicentina, su terreni argillosi



Vendemmia
Nella seconda metà di settembre



Vinificazione
Fermentazione in vasche di acciaio inox



Resa
100 quintali/ettaro



Produzione
10.000 bottiglie



Durata
L'apice qualitativo va da 1 a 3 anni dall'imbottigliamento



Note Organolettiche
Vino rosso dai riflessi violacei. Al naso emergono profumi di ribes e lamponi. In bocca è vivace e tannico, con un gusto morbido e avvolgente con finale pieno e rotondo



Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	12,5 %
Zuccheri Residui	3,0 g/l
Acidità Totale	4,6 g/l
Estratto Secco Netto	26,0 g/l



VALPANERA