



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



CABERNET SAUVIGNON

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

100% Cabernet Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono delicatamente diraspate e sottoposte a pigiatura. Il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare sulle bucce a temperatura controllata con frequenti rimontaggi al fine di estrarre colore e aromi. Dato corso alla svinatura l'affinamento continua per un breve periodo in tonneau da 500 litri.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol. circa

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Sentori delicati di prugna, marasca, viola e pepe nero, avvolti da piacevoli sensazioni di cacao. Al gusto è piacevole, di facile impatto e con tannini eleganti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

ABBINAMENTI

Tagliata e costata ai ferri, carrè di maiale, arrostiti. Ideale anche con costolette di agnello.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.