



CABERNET SAUVIGNON FIEGL 2018

Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia Cabernet Sauvignon
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Fine settembre - inizio ottobre
Gradazione	13%
Affinamento	Tonneaux di rovere, bottiglia
Temperatura di servizio	16-18°C
Note di degustazione	Colore rosso rubino, al naso esprime un bel profilo olfattivo, inizialmente floreale seguito da note fruttate, il speziato viene successivamente integrato dalle note balsamiche. Il tannino è avvolgente e ben integrato nella struttura del vino. Al palato si presenta con una buona corposità supportata dalla freschezza. Ottima la persistenza. Si presta bene ad essere abbinato a piatti di carne alla griglia