



## Cabernet Sauvignon Fiegl 2019

<b>Denominazione</b>	I.G.T. Venezia Giulia Cabernet Sauvignon
<b>Tipo di terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Metodo di difesa</b>	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
<b>Sistema d' allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine settembre - inizio ottobre
<b>Gradazione</b>	13%
<b>Affinamento</b>	Tonneaux di rovere, bottiglia
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18°C
<b>Note di degustazione</b>	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