



Cabernet Sauvignon Fiegl 2020

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