

fiegl



**FIEGL**

Winemakers since 1782



## Cabernet Sauvignon Fiegl 2020

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <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 |

FIEGL società agricola

Località Lenzuolo Bianco 1 Oslavia 34170 Gorizia Italia Tel. +39 0481 547103

Fax +39 0481 549208 [www.fieglvini.com](http://www.fieglvini.com) [info@fieglvini.com](mailto:info@fieglvini.com)

#fiegl