

# Blason wines

## CABERNET SAUVIGNON

**Classificazione:**

IGT Venezia Giulia

**Varietà:**

100% Cabernet Sauvignon

**Sistema di allevamento:**

Guyot

**Terreno:**

calcareo, ciottoloso, ricco di ossidi di ferro

**Epoca di vendemmia:**

settembre, ottobre

**Metodo di raccolta:**

meccanica

**Vinificazione:**

diraspatura e macerazione per 6-8 giorni a Temperatura di 26°C con "delestage" e rimontaggi

**Affinamento:**

dopo la fermentazione malolattica il vino è posto in botti di rovere per l'affinamento di 6 mesi e 2 mesi in bottiglia

**Vino e accostamenti:**

profumo di sottobosco, mora, marasca e ribes; caldo, sapido con elegante fondo di confettura di frutti di bosco e cioccolato, indicato con piatti saporiti a base di carni rosse, selvaggina da piuma e arrostiti.

