

Aganis

CABERNET SAUVIGNON

DOC Friuli Colli Orientali

13% vol | formato: 0,75 l

Fruttato di mirtilli, ribes nero e more intrecciati al balsamico delle erbe alpine ed eucalipto, con finale leggermente speziato di tabacco e vaniglia.

VITIGNO	Cabernet Sauvignon
UBICAZIONE VIGNETI	Areale dei Colli Orientali
ALTITUDINE (s.l.m.)	200-250
TERROIR	Ponca
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto, guyot
VENDEMMIA	Settembre
PRESSATURA	Soffice
MACERAZIONE	15-20 giorni a contatto con le bucce
PRIMA FERMENTAZIONE	20-24°C con lieviti selezionati
AFFINAMENTO	20% in barrique per 4 mesi
ACIDITÀ (g/l)	5-5,3
PH	3,5-3,7
ZUCCHERI (g/l)	4-5
SOLFOROSA LIBERA (mg/l)	25-30
ABBINAMENTO	Carne
PIATTO FRIULANO	Capretto arrosto
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C



Società Agricola Aganis s.s.

Via Cocul 2 Treppo Grande (UD) | +39 0422855885 • info@aganis.wine • www.aganis.wine • @aganis.wines  