



SCUBLA

CABERNET SAUVIGNON

Classificazione
V.Q.P.R.D. D.O.C.
Colli Orientali del Friuli

Uve
100% Cabernet Sauvignon.

Posizione e vigneti
Terreni marnosi collinari: vigneti ubicati sulla fascia mediana collinare con esposizione sud-ovest. Allevamento a guyot con 5,000 ceppi per ettaro.

Vendemmia
Manuale, verso metà ottobre; 60-65 quintali per ettaro.

Vinificazione
La fermentazione avviene in acciaio per circa 12 giorni di contatto con le bucce, dopo lo svinamento il vino si affina per 10 mesi circa in barrique e tonneau di rovere francese di diversa età e per altri 9 assemblato in acciaio.

Gradazione
13-13,5%

Acidità
4,5-5 g/l (fermentazione malolattica completa).

Caratteristiche organolettiche
Colore rosso rubino intenso, sentore leggermente speziato di corpo tondo ed elegante, vanigliato, ben si compenetra ai tannini del rovere, riuscendo così molto aromatico.

Abbinamenti
Arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile, formaggi di pasta dura.

Produzione media annua
4,000 bottiglie