



CABERNET

2021



Tipologia:	Vino rosso
Uve da cui è prodotto:	Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc
Zona di produzione:	Friuli Colli Orientali
Forma di allevamento:	Guyot
Densità impianto:	4000/7000 Ceppi/ha
Età delle viti:	20/40 anni
Resa per ceppo:	0,5/1 kg
Sistema di allevamento:	Guyot monolaterale
Composizione terreno:	Marnoso- con percentuali variabili di argilla e limo
Epoca di vendemmia:	Settembre 2021 con raccolta e selezione manuale delle uve in cassette.

TECNICA DI PRODUZIONE

Diraspatura delle uve	
Durata fermentazione:	10 giorni
Macerazione:	Protratta per 20 giorni con rimontaggi frequenti nella prima fase, a diminuire anche nell'intensità in seguito.
Lieviti:	Selezionati
Temp. di fermentazione	22°/26° C.
Fermentazione malolattica:	Svolta
Affinamento:	Il Cabernet sosta nelle barriques per 16 mesi.
Imbottigliamento:	Aprile 2023
Alcole:	13,84 %
Acidità totale:	5.6 g/l
Ph:	3.55
Zuccheri residui:	1 g/l