

SERAFINI

CABERNET

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Grave

LOCALITÀ: Bicinicco - Vigneti aziendali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre/Primi di ottobre

METODO DI RACCOLTA: A mano in cassetta

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiadiraspatura vengono inoculati i lieviti selezionati. Viene fatta fare la macerazione con rimontaggi giornalieri. La durata dipende dalla stagione, ovvero dal punto di maturazione delle uve. Si procede con pressatura soffice. Affinamento con piccola percentuale in legno, di almeno 6 mesi sui lieviti più fini, durante il quale avviene la fermentazione malolattica.

DATI ANALITICI: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso sentori tipicamente erbacei con fresca nota di peperone e piccoli frutti rossi. Al gusto si presenta avvolgente ed immediato. 12,5% vol.

ABBINAMENTI: Si abbina perfettamente a carni rosse, selvaggina, arrostiti e carni alla griglia. Temperatura di servizio a 16-18 °C



Az.Agr.Serafini

Via Gonars, 36

Gris 33050 Bicinicco (UD)

Carletto 329 2186408 - Leonardo 340 9880448 - Francesco 348 8430031

www.viniserafini.it info@viniserafini.it