



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



CABERNET SAUVIGNON

ANBAUGEBIET

Ebenen und Hügel nahe der Gemeinde Cividale del Friuli

REBSORTE

Cabernet Sauvignon

WEINBAUSYSTEM

Guyot-System und friaulische Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

LESEZEIT

September

WEINBEREITUNG

Nach dem Entrappen werden die Beeren sanft gekeltert. Der so erhaltene Most vergärt unter konstanter Temperaturkontrolle mit den Schalen, wobei die Maische wiederholt umgewälzt wird, um die Aromen und Farbstoffe zu lösen. Der weitere Ausbau nach dem Abstich erfolgt in Tonneaux zu 500 Litre.

ALKOHOLGEHALT

Circa 13% vol.

FARBE

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN

Delikater Duft nach Pflaumen, Sauerkirsche, Veilchen und schwarzem Pfeffer; vereint mit ansprechenden Kakao Nuancen. Er schmeckt angenehm, ist leicht zu interpretieren und hat ein elegantes Tanningehalt.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18 °C

SERVIERVORSCHLÄGE

Rinderfilet und Rumpsteak, Schweinekarrè, Bratenfleisch.

Er schmeckt auch ausgezeichnet zu Lammrippchen.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.