



## Cabernet

**Classification:** Dop Friuli

**Cépages:** Cabernet

**Zone de production:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Composition du sol:** principalement argileux avec presence de limon et de sable

**Système:** guyot

**Plantes par hectare:** 4900

**Rendement par hectare:** 90 q/ha

**Vendage:** début Octobre

**Température de fermentation:** 25°C

**Typologie de Vinification:** maceration sur lex peaux pour 10 jours et fermentation à une temperature contrôlée

**Maturation:** en fûts de chêne français moyen toastées pour quelques mois, et pous en bouteille 3 mois

**Format:** 750 ml

**Température de service:** 16-18°C

**Verre recommandé:** Baloon, grand

## Notes organoleptiques

**Couleur:** rouge foncé

**Aroma:** Herbes et d'épices

**Bouche:** sec, avec corps important

**Appariement:** sanglier, lièvre, viands blanc et rouges

**Azienda Agricola Isola Augusta**

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

