



CASALI
MANIAGO

SINCE 15TH FEBRUARY 1585

Cabernet

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Uve

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Vigneto

Ubicazione pedecollinare nel Comune di Buttrio (UD). Terreno in prevalenza di struttura marnoso argillosa.

Vinificazione

In rosso, ovvero con macerazione pre-fermentativa a freddo per ottenere il passaggio degli aromi varietali dalle bucce al mosto e periodo di macerazione prolungato per conferire colore e struttura adeguati.

Maturazione

In botte, cui segue la maturazione in bottiglia, coricata orizzontalmente, nella cinquecentesca bottigliera sotterranea della nostra Azienda.

Esame Visivo

Colore rosso intenso, con gradevoli riflessi violacei.

Esame Olfattivo

Bouquet complesso ed elegante di amarena, mirtilli, ribes nero e prugna.

Esame Gustativo

Si apprezza da subito per la buona struttura e freschezza, in bocca si offre caldo e vellutato con un tessuto di tannini vivaci ma dolci ed equilibrati.

Abbinamenti

Carni bianche e rosse specie se grigliate. Ottimo con gli arrostiti, la cacciagione di ogni tipo e con i formaggi a pasta dura.

Longevità

Dopo un paio d'anni per il massimo dell'equilibrio tra le due componenti. Può superare i sei anni in bottiglia.

Servizio

A temperatura ambiente (18°C)

