



CASALI MANIAGO



Cabernet

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Rebsorte:

Cabernet Franc und Sauvignon. Diese Reben aus Frankreich werden seit dem 19. Jahrhundert Friaul angebaut.

Lage des Weinbergs:

Hügelland des Weingutes Sottomonte in der Gemeinde Buttrio (UD), D.O.C.-Anbaugebiet Friuli Colli Orientali.

Hügeliges und am Fuße der Hügel liegendes Land, vorwiegend Mergel- und Lehmböden. Südhanglage der Weingärten.

Anbausystem:

Sylvoz- und Cappuccina-Erziehungsformen (doppelt gewendet), die für die friulanischen Weinberge typisch sind.

Weinbereitung:

Rotweinbereitung: mit längerer Kaltmaturation vor Gärungsbeginn, um die sortentypischen Aromen aus den Schalen zu extrahieren. Während der Gärung verbleiben die Schalen im Most, um die entsprechende Farbe und Struktur zu erzielen.

Ausreifung:

Nach einer kurzen Reifung in Fässern aus Eichenholz folgt der Ausbau in Flaschen, die horizontal im unterirdischen Flaschenkeller unseres Weingutes gelagert werden.

Eigenschaften:

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Komplexes und elegantes Bouquet von Weichseln, Wald- und Himbeeren, schwarze Johannisbeeren und Zwetschken. Wein, der sofort durch seine schöne Struktur und Frische überzeugt. Am Gaumen zeigt er sich warm und samtig mit lebhaften, aber weichen und ausgewogenen Tanninen.

Gastronomische Empfehlungen:

Passt ausgezeichnet zu weißem und rotem Fleisch, insbesondere zu Grillfleisch. Hervorragend zu Braten, Wild und Käsen mit hartem Teig.

