



CASALI
MANIAGO

SINCE 15TH FEBRUARY 1585

Cabernet

Friuli Colli Orientali

denominazione di origine controllata

Trauben

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

Weinberg

Standort am Fuß der Hügel im Gemeindegebiet von Buttrio (UD). Grundstück hauptsächlich aus mergelig-toniger Struktur.

Weinbereitung

In Rot, das bedeutet mit kalter Vorfermentationsmazeration, um den Übergang der sortentypischen Aromen von der Schale auf den Most zu ermöglichen, und einer langen Mazeration, um angemessene Farbe und Struktur zu verleihen.

Reifung

In Eichenfässern gelagert, gefolgt von der Reifung in der Flasche, die horizontal in unserem fünfhundert Jahre alten unterirdischen Weinkeller ruht.

Visuelle Prüfung

Tiefes Rot mit angenehmen violetten Reflexen.

Geruchsprobe

Komplexes und elegantes Bouquet von Sauerkirschen, Blaubeeren, schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen.

Geschmacksprobe

Er besticht sofort durch seine gute Struktur und Frische. Im Mund präsentiert er sich warm und samtig mit einem Gewebe von lebendigen, aber sanften und ausgewogenen Tanninen.

Paarungen

Ideal zu weißem und rotem Fleisch, besonders gegrillt. Hervorragend zu Braten, Wild jeder Art und Hartkäse.

Langlebigkeit

Nach ein paar Jahren für das optimale Gleichgewicht zwischen den beiden Komponenten. Kann über sechs Jahre in der Flasche gelagert werden.

Service

Bei Zimmertemperatur (18°C).

