

# Roncaccio

## CABERNET

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e portate in vinificatori di acciaio automatici e termo condizionati; la fermentazione sulle bucce dura circa due settimane, mentre l'affinamento, dalla primavera successiva, prosegue in botti di rovere stagionato.

### VINO

Colore rubino con unghia ancora violacea; al naso si offre vegetale e vinoso cui seguono sfumature amalgamate da una maschia tannicità e sapidità, terminando con un vellutato fondo vanigliato.

### CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: vino da carni importanti, arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione; formaggi di pasta dura a lunga stagionatura.

Cucina friulana: salame con aceto.

### DA UVE

Cabernet Sauvignon

### ZONA IGT

Venezia Giulia

Blend di uve provenienti dalle colline e dai sassosi magredi di pianura

### RESA UVA

80-90 quintali/ettaro

### FORME DI ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone speronato

### DENSITA' DI IMPIANTO

4.500 - 4.800 ceppi/ettaro

### EPOCA VENDEMMIA

Ottobre

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 18°C

