



FURLAN



## *Cabernet Sauvignon Piave DOC*



<i>Zona di produzione:</i>	<i>San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud</i>
<i>Terreno:</i>	<i>argilloso, pesante</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>alberello speronato</i>
<i>Densità impianto:</i>	<i>4.800 viti per ha (2,60 mt x0,8 mt)</i>
<i>Cultivar:</i>	<i>Cabernet Sauvignon 100%</i>
<i>Periodo di maturazione:</i>	<i>tardiva, fine settembre primi di ottobre</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>in rosso con macerazione di 10 giorni nella vinaccia.</i>
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	<i>da aprile a maggio</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>vino di corpo, colore rosso rubino tendente al violaceo. Quando l'uva è ben matura gli aromi vegetali lasciano spazio a sentori di frutta matura, spezie e sensazioni floreali di violetta.</i>
<i>Abbinamenti culinari:</i>	<i>perfetto con le carni rosse grigliate e formaggi stagionati</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>13,0 % vol.</i>
<i>Acidità:</i>	<i>5,5 gr/lit</i>
<i>Residuo zuccherino:</i>	<i>secco</i>

Azienda Agricola Furlan - Vicolo Saccon, 48 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. +39 0438 778267 - Fax +39 0438 478996 - P.IVA 03004870261 - [www.furlanvini.com](http://www.furlanvini.com) - [info@furlanvini.com](mailto:info@furlanvini.com)