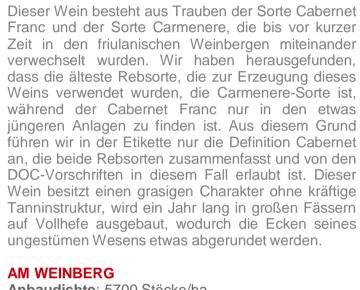


"CABERNET"

DOC Friuli Isonzo





Anbaudichte: 5700 Stöcke/ha Erziehungsform: Guyot Vorhandene Klone:

30 % R9 Carmenere mit grasigem Geschmack 70 % Klone französischen Ursprungs, reich an

weichen Tanninen

Produktion je Stock: 1,0 – 1,5 Kg

IM WEINKELLER

Weinbereitung: Rotweinbereitung

Mazeration: abgebeerte Trauben, 15 Tage lang **Fermentation**: bei geregelter Temperatur (26°C)

mit ausgewählter Hefe

Aufbewahrung und Lagerung: 12 Monate lang in

großen Eichenholzfässern (25 hl) **Milchgärung:** vollständig Milchgärung

GASTRONOMISCHE ZUORDNUNG

Es ist empfehlenswert, diesen Wein jung zu trinken. In den friulanischen Wirtshäusern wird er gemeinsam mit Salami und Käse serviert.