



## Cabernet Sauvignon I.G.T.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Light bodied
Wijnhuis	Berto & Fiorella
Regio	Friuli
Subregio	Venezia Giulia
Druif	Cabernet Sauvignon
Grondsoort	Resten uit zandsteen
Jaartal	2022
Pairings	Gegrild vlees, Harde kazen
Inhoud	0.75L
Alcohol	12.5%



De druiven van de Cabernet Sauvignon van Berto & Fiorella worden geoogst in de derde tien dagen van september. Vervolgens worden ze voorzichtig ontsteeld en geplet. De fermentatie vindt plaats met maceratie bij een gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen vaten. Frequent overpompen wordt uitgevoerd gedurende ongeveer een week om kleur en aroma's uit de schillen te extraheren, waarna de most wordt gescheiden van de schillen. Na de fermentatie blijft de wijn drie maanden op de fijne droesem in roestvrijstalen containers. De gebottelde wijn wordt opgeslagen in temperatuur gecontroleerde ruimtes. De kleur is intens helder rood met lichte paarse tinten. In de neus is de wijn intrigerend en verfijnd. Florale tonen van sleutelbloem en viooltjes verrijkt met fruitige noten van framboos, wilde aardbeien, kers en pruim. In de mond is de Cabernet Sauvignon fris en elegant. Zachte aanzet die evolueert naar een mix van fruitige noten. Uitstekende balans. Serveertemperatuur: 18-20°C