



CREARO

Cabernet Sauvignon

NOME DEL VINO: Crearo Cabernet Sauvignon

DENOMINAZIONE: Friuli Venezia Giulia DOC

UVE: 100% Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Esclusivamente vigneti Pradio

TIPOLOGIA DI TERRENO: Di origine alluvionale composta dal 40% al 60% di sassi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ IMPIANTO: 4.500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: circa 8.000 kg di uva

PERIODO DI RACCOLTA: Prima e seconda settimana di ottobre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Durante la fermentazione si effettuano ripetuti “déléstages” e dopo dodici-quindici giorni si provvede alla svinatura e all’innesto della fermentazione malolattica.

Al termine della malolattica il vino viene trasferito in barriques di primo, secondo e terzo passaggio per dodici mesi.

AFFINAMENTO: In barriques e poi in bottiglia per almeno 4 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: All’origine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Si presenta di colore rosso rubino carico con sfumature purpuree, profumo fine , persistente con sfumate note erbacee e fruttate di marasca e piccoli frutti rossi; il finale è speziato, molto elegante. Ottimo l’ingresso in bocca per la sua morbidezza e freschezza gustoolfattiva, può evolvere tranquillamente per più anni.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Selvaggina in varie preparazioni, carni rosse arrostiti e formaggi stagionati a pasta dura.