

Cabernet Sauvignon - Friuli - *Grave D.O.C.*




Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Cabernet Sauvignon - Friuli - *Grave D.O.C.*



Cabernet Sauvignon - Friuli - Grave D.O.C.

È la varietà più rinomata al mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche e tecniche di vinificazione ed è in grado di produrre vini intensi già nel colore, ricchi di "polpa" e capaci di lungo invecchiamento. Dalle "Graves" francesi del Bordeaux alle Alte Grave friulane: una sfida avvincente.

Profilo sensoriale: Colore rosso rubino brillante tendente al granato dopo invecchiamento. Bouquet fruttato e lievemente speziato, con sentori di frutti rossi maturi. Si presenta al palato caldo, morbido e vi si ritrovano i frutti e spezie percepiti al naso.

Abbinamenti consigliati: insaccati, arrostiti, selvaggina, formaggi, carni alla griglia.

Temperatura di servizio: 18°C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati, composti in gran parte dal caratteristico sasso calcareo della Grave (claps), arrivato in loco tramite varie esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot con potature invernali rigorose e interventi attenti sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata, rispettosa dell'ambiente.

Vendemmia: Manuale, indicativamente ad inizio ottobre.

Vinificazione: In serbatoi d'acciaio inox con macerazione delle bucce. La durata del contatto con le parti solide è di 10-12 giorni e la temperatura può toccare un picco di 29° C. Sottoposto a frequenti rimontaggi e "delestage" - completo rimescolamento tramite svuotamento e riempimento del serbatoio - nel corso di tutto il processo fermentativo. Matura poi in botti di legno, sia piccole che grandi, dove svolge la fermentazione malolattica.

Conservazione: A bottiglia in piedi, quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

Cabernet Sauvignon ist für die Erzeugung lange haltbarer Qualitätsweine die weltweit berühmteste Rotweinrebe. Sie hat eine extrem hohe Anpassungsfähigkeit an die unterschiedlichsten Bedingungen sowohl klimatischer Art als auch aus technischer Sicht bei der Weinbereitung. Durch ihre hohe Konzentration an Phenolen bringt sie Weine mit intensiver Farbe und von langer Haltbarkeit hervor. Von den französischen "Graves" um Bordeaux bis zu den Alte Grave in Friaul: eine wahrhaftige Herausforderung.

Weinbeschreibung: Farbe Rubinrot nach Reifung zu Granatrot tendierend. Bukett fruchtig und fein würzig, reife rote Früchte in der Nase. Am Gaumen fruchtig frisch und gefällig, deutlich spürbar das mit der Nase wahrgenommene Fruchtige und leicht Würzige.

Empfohlene Speisen: Wurstwaren, Braten von Rind und Wild, Hartkäse, Grillfleisch.

Serviertemperatur: 18° C.

Anbaugebiet: Karnische Alpen - Zone Alta Grave Friulana

Rebsorte: Cabernet Sauvignon 100%

Bodenart: Lockere und luftige Böden, zum großen Teil aus dem für die Grave in Friaul charakteristischen kalkhaltigen Kies. Durch mehrmalige Überschwemmungen des Flusses Meduna lagerte sich kies- und geröllhaltiger Schwemmlandboden in den Tälern dieses Standortes ab.

Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung: Guyot-Fruchtruten-Schnittsystem im Winter mit rigorosem Verjüngungsschnitt und Eingriffe an der Vegetation zur Kontrolle des Laubapparats und der Produktion. Schädlingsbekämpfung nach den modernen Geboten der umweltfreundlichen integrierten Bekämpfung.

Weinlese: Handlese, etwa Anfang Oktober.

Weinbereitung: Maische mit Beerenhülsen und Kernen in Tanks aus Edelstahl, die Gärungsdauer beträgt für die zum Altern bestimmten Weine 10-12 Tage und die Temperatur kann eine Spitze von 29° C erreichen. Während des gesamten Gärungsprozesses häufiges Umpumpen und "Delestage" - völliges Durchmischen durch Entleeren und Auffüllen des Behälters. Ausbau in sowohl kleinen als auch großen Holzfässern, wo die malolaktische Gärung einsetzt.

Aufbewahrung und Lagerzeit: Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert. Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

Flasche und Kapazität: Bordeauxflasche 0,75 l

Verpackung: Kisten zu je 6 Flaschen in senkrechter Stellung (12 für den U.S. amerikanischen Markt).

Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Cabernet Sauvignon - Friuli - Grave D.O.C.