



CASALI AURELIA®



#### SCHEDA TECNICA DEL VINO

### CABERNET SAUVIGNON

**Classificazione:** D.O.C. Friuli Annia  
**Tipo di vino:** Rosso  
**Comune di produzione:** San Gervasio – Carlino (UD) – Italia

**Topologia del terreno:**  
**Resa per ettaro:** 100 q/ha  
**Vinificazione:** In rosso con macerazione di 5 giorni

**Temperatura di fermentazione:** 22°- 24 °C

**Gradazione alcolica**  
**alcol % vol:** 12,50

**Capacità di invecchiamento:** 5 anni

**Epoca di massimo godimento:**  
Da consumare già nella stessa annata e ancora in quella successiva

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso quando giovane tende al violaceo quando invecchiato; ha profumo intenso che rimanda al lampone e al mirtillo, esso si esprime in corposità, robustezza e sapidità.

#### ABBINAMENTI

Temperatura di servizio ideale 16°/18° C

Si sposa meravigliosamente agli arrostiti di carni; abbinamento riuscito per ruspanti di cortile, è oltremodo interessante con formaggi a pasta dura.