



ANGORIS
1648



Cabernet Sauvignon

DOC FRIULI
LINEA CLASSICA



Cabernet Sauvignon 100%



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse.



La fermentazione del mosto con le bucce avviene a temperature controllata.

Fermentazione malolattica, successivamente il vino viene fatto riposare 12 mesi in contenitori in acciaio inox.



Colore rosso rubino intenso.

Vinoso, leggermente erbaceo e speziato.

Di media struttura, rotondo con tipiche note balsamiche e di sottobosco.



Ideale con salumi, roastbeef, polenta e formaggio fuso, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio 16 - 18 °C

