



# LE FAVOLE

*Tenute Cadornin*

*Bosco Bando* NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

## CABERNET SAUVIGNON

FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

TIPO DI VINO	Rosso.
VITIGNO	CABERNET SAUVIGNON 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	1,23 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	L'UVA PRIMA DELLA PIGIATURA NON VIENE SOLFITATA. UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. SI HA UNA MACERAZIONE LUNGA DI 21 GIORNI ABBINATA A FOLLATURE E DELESTAGE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE CON LIEVITI SELEZIONATI PER 12 GIORNI, SUCCESSIVAMENTE SI PROCEDE ALLA PRESSATURA, DECANTAZIONE E FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
MATURAZIONE	IN CONTENITORI DI ACCIAIO.
INVECCHIAMENTO	MINIMO 6 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	ROSSO RUBINO VIVO, INTENSO TENDENTE AL PORPORA.
SENSAZIONI OLFATTIVE	FRUTTI DI BOSCO, RIBES, PRUGNA VIOLA E PEPPERONE.
PALATO	EQUILIBRATO, CON PIACEVOLI SENSAZIONI DI FRUTTA ROSSA. TANNICITÀ PIACEVOLE E STRUTTURATA.
ABBINAMENTI	CARNI DA PIUMA, CARNE ALLA GRIGLIA, FORMAGGI A MEDIA E LUNGA STAGIONATURA.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C

