



FAMIGLIA
ZONIN
DAL 1821



Cabernet 2022



CLASSIFICAZIONE

Friuli DOC



TERRITORIO

Cervignano del Friuli



UVE

Cabernet



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura e diraspatura, il mosto subisce un processo di fermentazione e macerazione in vinificatori verticali, che consentono una delicata estrazione di colore e sostanze polifenoliche. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura in botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri.

COLORE

Rosso rubino brillante con leggeri riflessi granati.

PROFUMO

Intenso e ricco di note fruttate e con una piacevole tipica nota erbacea.

SAPORE

Pieno, leggermente tannico e di perfetto equilibrio con una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra 16° e 18° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Può essere apprezzato a tutto pasto, ma è particolarmente indicato su salumi, paste e risotti, carne arrosto o alla griglia e formaggi di media stagionatura.