



# Cormòns - Cabernet Sauvignon

## Friuli Isonzo Cabernet Sauvignon doc

**Descrizione:** Questo vino rosso è prodotto con uve Cabernet Sauvignon della zona a Doc Isonzo, vendemmiate rigorosamente a mano e provenienti da vigne situate nella zona pedecollinare a un'altezza di 22-50 metri sul livello del mare. La produzione media decennale è di 105 quintali per ettaro, in cui sono impiantati 3000 ceppi. Il sistema di allevamento è quello tradizionale friulano, ovvero la Cappuccina semplice e doppia. Il grappolo è piccolo-medio, conico, unpo' alato e piuttosto compatto; gli acini sono medi, sferici, ricchi di pruina, di color nero bluastrò; polpa soda a sapore leggermente erbaceo. La foglia è pentagonale, con tutti e cinque i seni chiusi ed i bordi sovrapposti, con la pagina superiore di verde intenso, che assume un color rosso fuoco in autunno.

**Vitigni e vinificazione:** L'uva Cabernet Sauvignon a Doc Friuli Isonzo viene vinificata dalla Cantina Produttori Cormòns con la tecnica della fermentazione in rosso con la macerazione degli acini. Un metodo che consente di estrarre intatte le sostanze antiossidanti contenute nelle bucce degli acini e di esaltare al massimo grado profumi e abboccato. Il vino viene poi affinato in grandi botti rotonde di legno di quercia. Questo vitigno francese, "fratello" del Cabernet Franc ma dal gusto più gentile, fu coltivato in Italia a partire dal 1820, nella zona di Alessandria, in Piemonte, da dove poi si diffuse in tutta l'Italia Settentrionale. In Friuli si è ambientato perfettamente, dando ottimi risultati.

**Note organolettiche:** Il Cabernet Sauvignon è uno splendido vino di color rubino brillante, di corpo ben sostenuto, rotondo, armonico e di gradevolissimo sapore erbaceo, anche se meno intenso del Franc del quale è però più alcolico.

Gradisce un paio d'anni di invecchiamento, durante i quali s'ingentilisce e assume un delizioso bouquet che ricorda i chiodi di garofano e la cannella.

**Abbinamenti Gastronomici:** Insuperabile per grandi piatti a base di carne come maiale al forno e alla creta, agnello allo spiedo e al forno, selvaggina allo spiedo, stracotti di manzo, formaggi di pasta dura, selvaggina.

**Temperatura di servizio:** Va servito a 14° nella bella stagione, in autunno - inverno a temperatura ambiente, in un bicchiere dal gambo medio, con la coppa a forma di tulipano appena schiuso.

