

Cabernet

DOC Friuli

Geschützte Ursprungsbezeichnung

Albafiorita

Cabernet

Friuli DOC

Geschützte Ursprungsbezeichnung

Rebsorte: Cabernet

Herkunft: Friuli DOC

Jahrgang: 2022

Alkoholgehalt: 13 %

Traubenertrag: 10 Tonnen pro Hektar

Ausbau: 12 Monate in Eichenholzfässern (30 hl)



Beim Ausdünnen lassen wir nur wenige Trauben pro Rebstock stehen. Durch das Entfernen der Blätter in der Traubenzone bekommen sie mehr Sonne und können voll ausreifen.

Nach der Lese vergären wir die Trauben in Edelstahltanks. Anschließend reift der Wein zwölf Monate in Eichenholzfässern mit einem Fassungsvermögen von 30 Hektolitern.

In der Nase zeigt er intensive Aromen roter Früchte und feine würzige Noten. Am Gaumen ist er frisch, weich und besonders trinkfreudig.

Ein vielseitiger Wein, der gut zu Wurstwaren, Pasta und Risotto mit Fleischsaucen, Wild und gegrilltem Fleisch passt.

Das Etikett greift die Blumen auf, die auf unseren Flächen wachsen. Bei der Bewirtschaftung achten wir darauf, die Artenvielfalt zu erhalten.

www.albafiorita.com
winery@albafiorita.com

Via Crosere 115
33053 Latisana (UD), Italien
+39 340 873 1918

Albafiorita