



TENUTA  
SOTTOMONTE

# CABERNET

## Friuli Colli Orientali

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### Uve da cui è prodotto

Vino ottenuto dall'unione di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc "tipo Carmenère", vitigni di origine francese coltivati in Friuli dal 1800. Il Carmenère deriva dalla "Vitis biturica", giunta nel bardoiese in epoca romana. Dalla Vitis biturica sono stati selezionati, nel bardoiese, il Carmenère, il Cabernet Franc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Malbec, ecc. Alla fine del XIX secolo è quasi sparito dalla Francia a causa della fillossera ed oggi viene coltivato nell'Italia Settentrionale, tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia, dove è stato inizialmente introdotto perché confuso con il Cabernet Franc, mentre è oggi appurato trattarsi di due varietà distinte.

### Posizione del vigneto

I terreni della Tenuta Sottomonte, splendidi dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. Il comprensorio D.O.C. è Friuli Colli Orientali. L'esposizione è Sud-Sud est.

### Sistema d'allevamento

Sylvotz tradizionale forma di allevamento friulana ottimizzata, dai tecnici aziendali, ad una produzione limitata ma di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

### Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro ambientale.

### Vinificazione

In rosso, cioè con prolungata macerazione del mosto con le bucce, all'interno di moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata (26 °C), per l'ottenimento di un vino strutturato. Segue la pressatura e, dapprima il completamento della fermentazione alcolica, successivamente l'avvio di quella malolattica all'interno delle botti in legno.

### Maturazione

In legno e, dopo l'imbottigliamento, nella cinquecentesca cantina sotterranea della Tenuta.

### Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Bouquet di ottima intensità ed eleganza da cui emerge un fruttato rosso molto suadente fuso ad una gradevole gamma di sentori speziati. Al palato offre sensazioni fruttate persistenti, accompagnate da nuance di legno tostato con tannini morbidi ed avvolgenti. Corposo, pieno, equilibrato ed armonico. Finale gradevole e persistente.

### Gastronomia

Vino che si abbina agli arrostiti, indicato con selvaggina e cacciagione, con carni alla griglia e formaggi stagionati.

### Longevità

Da subito pronto per chi cerca la caratteristica nota "Carmenere", dopo un paio d'anni per il massimo dell'equilibrio tra le due componenti. Può tranquillamente superare i sei anni in bottiglia.

### Servizio

Si consiglia di adattare la bottiglia alla temperatura ambiente (18 °C). Lasciar "ossigenare" alcuni minuti prima di servire in bicchiere ampio da vino rosso.

#### BOTTIGLIA

Peso: confezionata g 1305 • Dimensioni: diametro mm 76; altezza mm 316

#### PALLET EUR

Cartoni/Strato: n° 21 • Strati/Pallet: n° 3 • Cartoni/Pallet: n° 63 • Bottiglie Pallet: n° 378  
Volume: m<sup>3</sup> 1,08 • Ingombro Pallet Intero (compreso pallet): (mm) 800x1200x1130 (h)  
Peso (compreso pallet): kg 533,4

#### CARTONE

Contenuto: n° 6 bottiglie da cl 75 • Peso: kg 8,07 • Dimensioni: (mm) 165x240x325(h)  
Volume: dm<sup>3</sup> 12,9

#### PRODOTTO CONTENUTO

Per Bottiglia: litri 0,75 • Per Cartone: litri 4,5 • Per Pallet: litri 283,5