



BORGOSCHETTO

San Lorenzo Isontino - Gorizia - Italia

CABERNET IGT DELLA VENEZIA GIULIA

Area di produzione: Friuli-Venezia Giulia.

Vitigno: Cabernet.

Terreno: poco calcareo, ricco di argille nobili impastate a ghiaie rosse.

Densità media d'impianto: 3500/4000 minimo per ettaro.

Resa uva: 130 quintali.

Alcohol: 12%.

Vinificazione e affinamento: macerazione sulle bucce da 8 a 10 giorni a temperatura controllata di 25° - 28° C ed affinamento in bottiglia per due mesi.

Degustazione: è ottenuto dalla vinificazione solo delle uve provenienti dall'omonimo vitigno. Ha un colore rosso rubino intenso ed un profumo molto personale e delicato. Di buon corpo, armonico e dal sapore elegante.

Abbinamenti gastronomici: si accompagna bene con piatti a base di riso, primi piatti ben conditi, pollame in umido o carne bianca cotta allo spiedo.

Area of production: Friuli-Venezia Giulia (North-East of Italy).

Grape variety: Cabernet.

Soil type: soil a little limy, rich of noble clays mixed to red gravel.

Average planting density: 3500/4000 minimum per hectare.

Yield per hectare: 130 quintals of grapes.

Alcohol: 12%.

Vinification and refinement: maceration on the skins for 10 up to 12 days at controlled temperature of 25° - 28° C and bottle ageing for two months.

Tasting: it is obtained using only the grapes bearing the same name. It has a deep ruby-red colour and a very personal and delicate bouquet.

Full-bodied, it has an harmonious and elegant taste.

Food matches: it goes well with rice dishes, first courses with gravy, boiled poultry and white meat cooked on a spit.

