



Nono Miglio

Cabernet DOC Friuli

In vigna

Il Cabernet Sauvignon è un vitigno internazionale le cui caratteristiche sono molto influenzate dall'area in cui è coltivato. Grazie a un'attenta selezione clonale si sono propagati vitigni con un perfetto adattamento al territorio. Le basse rese produttive, unite ad un'accurata gestione del verde, consentono il raggiungimento di un'ottimale maturità fenolica.

In cantina

Le uve vengono fermentate alla temperatura media di 25° C e la macerazione si protrae per 18-20 giorni. L'esaltazione delle tipiche note varietali è ottenuta dopo un affinamento che avviene in acciaio.

In degustazione

Il Cabernet Sauvignon Nono Miglio si distingue per il suo incantevole colore rosso rubino e per il delizioso profumo con distinte note di peperone, pepe bianco, a cui seguono eleganti sfumature di frutti rossi. Il sapore è austero, corposo e vellutato.

Plus

Pura razza Cabernet Sauvignon, vitigno internazionale che trova nelle aree della DOC Friuli il suo habitat ideale. Bouquet ricco, fruttato e intenso. Al gusto esprime grande carattere per l'ampiezza del corpo e della persistenza.

Cosa significa “Nono Miglio”

“Nono Miglio” prende il nome dal nono miglio della strada romana che collegava Aquileia a Cividale, l'antico Forum Iulii. Luogo di sosta e d'incontro lungo un'importante via commerciale, richiama oggi il legame tra la nostra terra e le sue origini.

Abbinamenti

Si accosta a piatti di carni rosse, al pollame e alla cacciagione. Ottimo anche con formaggi del territorio come montasio di media stagionatura o un formaggio di malga delle Alpi Carniche.

Degustare a 18 °C



Gambero Rosso
2 bicchieri



Wine Enthusiast
91 punti + best buy



Bibenda
4 grappoli



I Migliori Vini Italiani
Luca Maroni
94 punti

13% Vol.
Formato bottiglia: 0,75 l
Zuccheri: 1,5 (± 1) g/l

