



Nono Miglio

Cabernet Sauvignon DOC Friuli

En el viñedo

Cabernet Sauvignon es una variedad de uva internacional cuyas características son muy influenciado por la zona en la que se cultiva. Los bajos rendimientos de producción, combinados con un cuidadoso manejo del verde, permiten alcanzar una madurez fenólica óptima.

En la bodega

Las uvas se fermentan a una temperatura media de 25° C y se maceran. Dura de 18 a 20 días. La exaltación de las notas típicas varietales se obtiene tras el afinamiento que se realiza en acero.

Para degustar

El Nono Miglio Cabernet Sauvignon destaca por su encantador color rojo rubí y por el delicioso aroma con toques de violeta, clavo y pimienta. El sabor es austero, con cuerpo y aterciopelado.

Más

Cabernet Sauvignon de pura raza, una variedad de uva internacional que se encuentra en la zona de la DOC Friuli su hábitat ideal. Ramo rico, afrutado e intenso. En boca expresa gran carácter por su cuerpo y persistencia.

¿Qué significa “Nono Miglio”?

Annone Veneto toma su nombre del noveno señalización colocado en la carretera Postumia consular: ad nonum lapidem. Con el nombre de este vino hemos evocado los orígenes antiguos de nuestros lugares.

Combinaciones

Marida bien con platos de carnes rojas, aves y caza. Excelente también con quesos locales como el Montasio de mediana curación o un queso de montaña de los Alpes Cárnicos.

Sabor a 18°C



Gambero Rosso
2 bicchieri



Wine Enthusiast
91 punti + best buy



Bibenda
4 grappoli



Luca Maroni
94 punti

13% Vol.
Tamaño de la botella: 0,75 l
Azúcares: 1,5 (±1) g/l

