

# TENUTA *del* MORER

Isonzo Del Friuli  
Denominazione  
di Origine  
Controllata

## CABERNET

### Note degustative / Tasting notes

Di colore rosso rubino intenso, presenta un bouquet di forte intensità erbacea. Ha un gusto secco, di corpo, tannico, sapido. / Intense ruby red colour, it has a bouquet with a very intense herbaceous aroma. Its taste is dry, bodied, tannic and sapid.

### Vinificazione / Vinification

L'uva raccolta è stata diraspata e travasata nelle vasche d'acciaio. Sono stati effettuati alcuni rimontaggi manuali al giorno, con il completo rimescolamento della vinaccia. La fermentazione, senza controllo della temperatura, che si è comunque mantenuta intorno ai 28°C: temperatura ideale per l'estrazione di sostanze coloranti e tannini. Viene poi effettuata la svinatura e la pressatura con successivo affinamento nelle vasche d'acciaio. / After harvest, the grapes are destemmed and racked to stainless steel vats. Manual pumping over is performed with a complete mixing of the pomace. Fermentation temperature was not subject to control, but it was nevertheless maintained approximately at 28°C. This is the best temperature for the extraction of colouring substances and tannins. Racking and pressing are performed, to be followed by refi nement in stainless steel vats.

### Abbinamenti consigliati / Food pairing suggestions

Vino tipico da abbinare a carni rosse alla griglia o ai ferri. / Typically paired with broiled or grilled red meat.

