

# TENUTA *del* MORER

## Cabernet

ITA

### Note degustative

Di colore rosso rubino intenso tendente al violaceo, presenta un bouquet di forte intensità erbacea. Ha un gusto secco, di corpo, tannico, sapido.

### Vinificazione

L'uva raccolta è stata immediatamente diraspata e travasata nelle vasche d'acciaio. Sono stati effettuati tre 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. Dopo 10 giorni viene effettuata la svinatura e la pressatura con successivo affinamento nelle vasche d'acciaio.

### Abbinamenti consigliati

Vino tipico da abbinare a carni rosse alla griglia o ai ferri.

Isonzo Del Friuli

Denominazione  
di Origine  
Controllata



ENG

### Tasting notes

*Intense ruby red colour tending towards purple, it has a bouquet with a very intense herbaceous aroma. Its taste is dry, bodied, tannic and sapid.*

### Vinification

*Immediately after harvest, the grapes are destemmed and racked to stainless steel vats. Manual pumping over is performed three times a day 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. After 10 days, racking and pressing are performed, to be followed by refinement in stainless steel vats.*

### Food pairing suggestions

*Typically paired with broiled or grilled red meat.*

# C