

Zorzettig Cabernet Sauvignon 2019

JUNIO
2022

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:
Tinto

Productor:
Zorzettig di Zorzettig
Cav. Giuseppe s.s.a.

COSECHA:
2019

PAIS:
Italia

Denominación de Origen:
Friuli DOC

Áreas de producción:
Colinas de Friuli
Occidental

UVAS:
Cabernet Sauvignon

ALCOHOL:
13.00 %

Cosecha:
Primeros días de Oc-
tubre 2019

Densidad del viñedo
3,500 plantas por
hectárea

Vinificación:
El mosto fermenta en
contacto con sus pieles
de 8 a 10 días en tan-
ques de acero para
después tener la fer-
mentación maloláctica

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

En excelente condiciones de consumo actual y los próximos siete años.
Quesos madurados, carnes rojas y cordero de Istria con lavanda.

Crianza

8 meses, 80% en acero inoxidable y 20% en roble francés. La crianza continua por algunos meses en la bodega

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

La elegancia de la Cabernet Sauvignon con buena complejidad y estructura con notas de cassis, pimienta verde y moras negras

Precio: \$430.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1225.50 (\$408.50 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2322.00 (\$387.00 C/U)

Paquete 12 Botellas \$ 4386.00 (\$365.50 C/U)



Colinas de Friuli Occidental

