



Cabernet Sauvignon Massenzio

Uve: Cabernet Sauvignon

Zona di produzione: DOC Friuli Aquileia

Sistema di allevamento: Guyot - 4000 viti/ha con resa di 2,5 kg per pianta

Produzione: 80 quintali per ettaro

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: alla diraspatura segue la macerazione per 12 giorni ad una temperatura di 26-28°C. La svinatura avviene successivamente in tini da 25hl in rovere francese, dove vengono eseguiti delestage brevi ma frequenti fino all'imbottigliamento

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Note olfattive e gustative: vino strutturato, giustamente tannico di colore rosso rubino intenso. Nel tempo assume eleganti sfumature granate. Ha profumi complessi con sentori di mora selvatica, frutti di sottobosco.

Rosso sapido, tannico, di corpo, di grande persistenza

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti di carni grasse o in umido, adora la selvaggina ed i formaggi invecchiati

Il nome: il Patriarca Massenzio (811-837) dopo le distruzioni attiliana e longobarda, darà nuovo impulso ad Aquileia e a questo antico complesso religioso.

Verrà ristrutturata completamente la basilica sud dandole, con l'aggiunta di un transetto laterale, la caratteristica forma di croce latina che tuttora mantiene

