

# Cabernet d'Italia

*Questa rubrica ha lo scopo di far conoscere le differenti qualità di un vino proveniente sia da un vitigno consolidatosi a livello internazionale (cabernet sauvignon) ma anche la bravura professionale del produttore qui segnalato capace di realizzare un prodotto che rispecchia il territorio, le modalità di coltivazione dell'uva, la tutela ambientale dei filari, la raccolta e la pigiatura dell'uva e sua trasformazione senza traumi, l'uso pluralistico dei lieviti propri e selezionati in modo opportuno ed oculato, la pulizia e il perfetto stato igienico degli ambienti produttivi, nessuna alchimia enologica al vino e la messa in commercio del prodotto solo quando è pronto.*

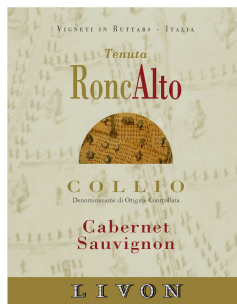
*La qualità di questi vini è indiscussa e come si sa, la qualità costa e si paga.*

---

## LIVON AZIENDE AGRICOLE

Via Montarezza, 33 – Dolegnano 33048 (UD) - Tel. 0432.757173 - Fax 0432.757690

Sito: [www.livon.it](http://www.livon.it) - e-mail: [info@livon.it](mailto:info@livon.it)



### **Cabernet Sauvignon RoncAlto**

*Segnaliamo non solo il prodotto e l'azienda, ma anche le persone che sono gli artefici di questo vino.*

#### **Notizie di produzione**

*Un Cabernet Friulano, anzi di Ruttars, piccola frazione di Dolegna del Collio e dove il terreno è prevalentemente Marne Argilloso e il microclima equilibrato, fanno di questa uva un vino particolare. La vendemmia è effettuata interamente a mano in piccole cassette, La diraspatura è soffice e dopo la successiva fermentazione a temperatura controllata di 23 gradi per diciotto giorni sulle bucce seguono sedici mesi di maturazione in barrique alla temperatura costante di 16 gradi. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento, a cui fa seguito un ulteriore lungo periodo di affinamento in bottiglia, secondo l'annata. Caratteristica di questo vino sono le sensazioni ciliegiose e di lampone.*

#### **Notizie Organolettiche e Sensoriali**

*Alla vista si presenta con colori che vanno dal rosso rubino intenso, al violaceo cardinalizio. E' pulito, brillante, assente da ossidazioni. Al naso si manifesta con profumi fruttati rossi e con sensazioni di frutti di bosco, nitidi e integri. Nessun difetto di vigna o di cantina. Nessuna invadenza enologica si riscontra in questo vino.*

*In bocca domina il gusto dell'uva e a seguire sensazioni di ciliegia e lampone ad ogni beva. Di ottima consistenza e buon equilibrio enologico esprime un gusto armonico aromatico-fruttato friulano, dove la nota tannica è sempre morbida e dolce e mai allappante. E' un vino di grande piacevolezza e possiede una struttura di abbinabilità ampia e particolare, adattandosi alle più diverse scuole di cucina regionale.*

**Note:** Vino consigliato non solo per le grandi occasioni.