



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Cabernet D.O.C. Collio 2016

**UVE:** Cabernet Franc 40% - Cabernet Sauvignon 60%.

**TERRENO:** tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

**VINIFICAZIONE:** in recipienti di acciaio con la tecnica della macerazione in rosso alla temperatura da + 10° a +28° C nel rispetto delle vecchie tradizioni friulane.

**AFFINAMENTO:** breve riposo in vasche di acciaio inox, 14 mesi in botti di legno di origini diverse (Slavonia e francese) e a seguito messo in bottiglia con stoccaggio in apposito locale per un periodo di ulteriore affinamento.

**ALCOL:** 13,5% vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 1,5 g/l.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,0 g/l in acido tartarico.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**COLORE:** rosso rubino brillante con leggere note granate.

**BOUQUET:** intenso e complesso con sentori di erba fresca e resina, unite a sensazioni speziate di marasca e viola.

**SAPORE:** asciutto, caldo, di buon corpo, sapido con un gentile retrogusto speziato.

**ABBINAMENTO:** grigliati misti e selvaggina, ottimo con gli arrosti. Eccellente con formaggi di media stagionatura.

**SERVIZIO:** alla temperatura da +18° a +20° C meglio se decantato in caraffa.

**CONSUMO E DURATA:** vino dalle ottime caratteristiche di invecchiamento, conservato in un ambiente idoneo può durare da 5 a 6 anni.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0.750 Litri  
0.375 Litri