



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Cabernet D.O.C. Collio

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

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot ad alta intensità.

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.

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 6 a 8 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri
0.375 Litri