



azienda agricole  
in Friuli Venezia Giulia  
dal 1963

COLLIO D.O.C.



# Cabernet D.O.C. Collio

**TRAUBEN:** 40 % Cabernet Franc – 60 % Cabernet Sauvignon.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** typischer Boden des Collio, der "Ponca" genannt wird und aus Mergelstein besteht, welches sich aus sehr spröden mineralischen Elementen zusammensetzt und eine gute Wasserspeicherkapazität besitzt.

**REBERZIEHUNG:** Guyot mit hoher Intensität.

**VINIFIKATION:** Maischegärung in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von + 10 °C bis +28 °C unter Wahrung der alten friulanischen Traditionen.

**AUSBAU:** kurze Ruhephase in Inox-Edelstahlwannen, dann 14 Monate Reifung in Holzfässern unterschiedlicher Herkunft (Slawonien und Frankreich) und nach der Flaschenabfüllung Lagerung in einem geeigneten Raum für eine zusätzliche Verfeinerung.

## ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

**FARBE:** brillantes Rubinrot mit leicht granatroten Nuancen.

**BOUQUET:** intensiv und komplex mit Anklängen von frischem Gras und Harz, vereint mit würzigen Eindrücken von Sauerkirschen und Veilchen.

**GESCHMACK:** trockener, warmer Geschmack, guter Körper, saftig mit einem leicht würzigen Nachgeschmack.

**WEIN-SPEISEN-KOMBINATION:** Grillfleisch und Wild, ausgezeichnet zu Braten. Vorzüglich zu mittelreifen Käsesorten.

**SERVIERVORSCHLAG:** bei +18° bis +20° C, besser dekantiert in einer Karaffe.

**VERBRAUCH UND HALTBARKEIT:** Wein mit optimalen Voraussetzungen zur langen Reifung, wenn in geeignetem Ambiente aufbewahrt, kann er sich 5 bis 6 Jahre halten.

**FORMAT DER WEINFLASCHEN:** 0.750 Liter  
0.375 Liter