



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Cabernet D.O.C. Collio

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve avvenuta in epoca ottimale di maturazione circa i primi giorni di ottobre.

VINIFICAZIONE: In recipienti di acciaio inox con la tecnica della macerazione in rosso da 18° a 28°C nel rispetto delle vecchie tradizioni friulane.

AFFINAMENTO: Breve riposo in vasche inox, successivo passaggio in botti di legno di origini diverse (Slavonia e francese) fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE: Rosso rubino brillante giustamente carico con leggere tonalità granate..

PROFUMO: 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: Grigliate miste e selvaggina, ottimo con glia arrostiti, eccellente con formaggi di media stagionatura.

SERVIZIO: Alla temperatura di 18-20°C, meglio se decantato in caraffa.

CONSUMO E DURATA: Vino dalle ottime caratteristiche di longevità, al riparo dalla luce e sbalzi termici può durare 5-6 anni.

FORMATO BOTTIGLIE: Bordolese da 0.750 L
Borgognotta da 0.375 L