



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Cabernet D.O.C. Collio

WEINART: Trockener Rotwein, Collio.

ERZIEHUNGSFORM: Guyot

ERNTE: Die Trauben wurden zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet.

WEINHERSTELLUNG: In Edelstahltanks unter Anwendung der Rotmazeration bei 18° bis 28°C nach alter friaulischer Tradition.

REIFUNG: Kurze Lagerung in Edelstahltanks, anschließend Umfüllung in Holzfässer bis zur Abfüllung.

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