



COLLIO CABERNET SAUVIGNON



CLASSIFICAZIONE: Vino Rosso a Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio – Località Asci, Località Uclanzi

SUPERFICIE VITATA: Ha 0.70

UVE: 100 % Cabernet Sauvignon

TERRENO: Collinare, costituito interamente da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

RESA PER ETTARO: 60 – 70 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale – prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: Diraspigiatura delle uve e macerazione delle stesche per otto giorni con tre rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura il vino viene affinato in botti di rovere di varie capacità per minimo 12 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 – 13,5 % vol. (a seconda dell'annata)

COLORE: Rosso rubino con lievi riflessi granati

PROFUMO: Molto intenso e penetrante, ricorda la mora e il mirtillo

SAPORE: Giustamente tannico, caldo di alcol, armonico ed equilibrato

ACCOSTAMENTI: Si presta agli abbinamenti gastronomici più impegnativi, con carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 – 20 °C