



COLLIO CABERNET SAUVIGNON

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di San Floriano e Cormòns

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

TERRENO

Collinare. Costitutosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo e poste a macerare in tini d'acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. In seguito il vino viene lasciato affinare per circa dodici mesi in botti di rovere e per sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci. Profumo elegante e complesso con sentori di frutti a bacca rossa. In finale si coglie una sfumatura di cacao e noce. Gusto strutturato, morbido, pieno e fruttato.

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l - 0,75 l

