



## COLLIO ROSSO CARANTAN

### DENOMINAZIONE

Collio

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Capriva del Friuli e Cormòns

### VITIGNO

Merlot, Cabernet Franc e 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 18-20 mesi in botti di rovere e per circa un anno in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con riflessi granata. Profumo avvolgente, elegante e complesso in cui spiccano sentori di lampone arricchiti da delicate note speziate. Gusto strutturato che conferma ed amplia tutte le sensazioni percepite all'olfatto.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

