

CABERNET COLLIO D.O.C.

2013

TIPO DI VINO

Rosso, secco, Cabernet Collio.

PRODUTTORE

Fernando Pighin & Figli S.Agr. a R.L.

UVE

Cabernet Franc 40% - Cabernet Sauvignon 60%.

ZONA DI PRODUZIONE

Collina, 160 - 180 metri s.l.m., esposizione Sud-Ovest, località Spessa di Capriva (GO) - Italia.

TERRENO

Tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

RESA PER ETTARO

60 q/li d'uva.

VINIFICAZIONE

Con la tecnica della lunga macerazione in rosso alla temperatura da +10° a +28° C nel rispetto delle vecchie tradizioni friulane.

AFFINAMENTO

Breve riposo in vasche di acciaio inox, 14 mesi in botti di legno di origini diverse (Slavonia e francese) e a seguito messo in bottiglia con stoccaggio in apposito locale per un periodo di ulteriore affinamento.

ALCOL 13,5% vol.

FORMATO BOTTIGLIE 0.750 L



COLORE

Rosso rubino brillante con leggere note granate.

BOUQUET

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

Grigliati misti e selvaggina, ottimo con gli arrosti. Eccellente con formaggi di media stagionatura.

SERVIZIO

Alla temperatura da +18° a +20° C meglio se decantato in caraffa.

CONSUMO E DURATA

Vino dalle ottime caratteristiche di invecchiamento, conservato in un ambiente idoneo può durare da 5 a 6 anni.

