



ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC

2013

## Cabernet dei Colli Orientali



Svinando®

Cabernet Sauvignon in purezza, questo ottimo rosso si presenta di un invitante colore violaceo. Al naso le tipiche sensazioni erbacee e speziate che rendono il Cabernet così unico. Decisamente un vino da provare.

Bandut: così è conosciuta da tutti a Manzano (UD) l'azienda agricola Giorgio Colutta. Il nome è quello del fondo dove ha sede, nel cuore del Parco della vite e del vino dei Colli Orientali dei Friuli. Antonio Colutta ha acquistato i terreni nel 1939, e inizialmente il raccolto era gestito a mezzadria, diviso tra uva, mais e foglie di gelso per i bachi da seta. Nel 1968 i figli Giansandro e Gianpaolo hanno imbottigliato i primi vini. Nel 1998 il testimone è passato a Giorgio, terza generazione, che si è distinto da subito per una gestione particolarmente attenta all'ambiente e all'internazionalizzazione. I 20 ettari di vigneto si estendono nel territorio dei comuni di Buttrio, Manzano e Rosazzo. Si coltivano le varietà autoctone e alloctone tipiche della zona: friulano, ribolla gialla, picolit, verduzzo, chardonnay, sauvignon e pinot grigio a bacca bianca; refosco dal peduncolo rosso, schioppettino, pignolo, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. La cantina di vinificazione, la barricaia e i locali per l'imbottigliamento si trovano presso la vecchia Villa Padronale del 1700, di particolare fascino dopo il recente restauro. La gamma di prodotti è ampia, caratterizzata da vini territoriali e dalla forte personalità. Le bottiglie prodotte sono circa 150.000 all'anno.

### La Vigna

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Terreno</b>      | Argilloso - marnoso, di origine eocenica |
| <b>Esposizione</b>  | Sud, 150 m s.l.m.                        |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot                                    |
| <b>Densità imp.</b> | 4000 ceppi per ettaro                    |

### Il Vino

|                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Vino rosso fermo        |
| <b>Provenienza</b> | Friuli-Venezia Giulia   |
| <b>Uve</b>         | Cabernet Sauvignon 100% |

**Gradazione** 13% vol.

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** Entro 2 anni da oggi

**Abbinamento** Arrostiti di carni bianche e rosse, formaggi di pasta dura

**Vinificazione** Diraspatura e macerazione con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Al termine viene effettuato il travaso, e viene svolta la malolattica. Segue un ulteriore travaso, con una permanenza sulle fecce sino a marzo. Successiva permanenza in botti di legno da 25 ettolitri sino alla data dell'imbottigliamento.

**Sensazioni** Colore rosso dai riflessi violacei. Al naso si presenta leggermente erbaceo, con sfumature di speziate. Sapore asciutto, di buon corpo e ben strutturato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821