



ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon DOC Friuli 2023

2023

## Tra frutta rossa e spezie dolci



*Svinando*

L'estate è ormai passata quando, sui vigneti di Cormons, in provincia di Gorizia, i tecnici della cantina Castello di Spessa iniziano a valutare il grado di maturazione del Cabernet. In genere, infatti, la varietà tipica della regione di Bordeaux, qui, in Friuli, matura verso ottobre. 100% Cabernet Sauvignon, questo DOC Friuli è un ottimo rosso da tutto pasto, pensato per valorizzare al meglio le caratteristiche del varietale. In cantina, dunque, si inizia con una fase di fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Poi, dopo la svinatura e la malolattica (sempre in vasche di acciaio), si prosegue con un lento affinamento in botte per non meno di 12 mesi. Solo a quel punto il vino è pronto per incontrare la bottiglia. Colore rubino intenso, al naso presenta evidenti note di frutta rossa matura e spezie dolci. In bocca, invece, entra caldo e morbido, con note fruttate di prugna e di piccoli frutti rossi sotto spirito. A completare il quadro, note speziate calde di vaniglia e accenni di cannella. Il finale è lungo, ampio e morbido. Questo vino è perfetto per accompagnare primi piatti conditi con sughi di selvaggina, ma anche carni in umido e salumi. Per gli amanti dei formaggi, questo Cabernet ha la stoffa giusta per reggere anche l'incontro con prodotti di buona stagionatura.

La regione è il Friuli Venezia Giulia. La cantina è quella del Castello di Spessa. Siamo, sia chiaro, in una delle aree vinicole più prestigiose d'Italia e in una delle aziende vinicole più qualitative del territorio. Le origini della cantina risalgono alla fine degli anni '70, quando Loretto Pali acquistò una tenuta di circa 60 ettari nella zona dell'Isonzo. Nel 1987, poi, la proprietà si è ulteriormente ingrandita, grazie all'acquisizione del Castello e di ulteriori 28 ettari di vigneti, questa volta nel Collio goriziano, a Capriva del Friuli. Tutti i vini del Castello di Spessa sono prodotti a partire da vigneti di proprietà, dove dominano i vitigni tipici del territorio con: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. I vini, poi, vengono affinati nelle cantine medievali e nel bunker, scavato sotto al castello durante la Seconda Guerra Mondiale (e scoperto solo nel 1987 durante una ristrutturazione). Situato a circa 18 metri di profondità, a una temperatura costante di 14 gradi, il bunker è il luogo ideale per l'affinamento dei pregiati vini della Tenuta.

### La Vigna

**Terreno** Argilloso-sabbioso con ghiaia

**Esposizione  
Allevamento** Guyot

**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Friuli

**Uve** 100% Cabernet Sauvignon

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 28-30° C. Svinatura in vasche di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Successivamente affina in botte per 12 mesi.

**Sensazioni** Color rubino intenso. Al naso presenta note di frutta rossa matura e spezie dolci. In bocca entra caldo e morbido con note fruttate di prugna e piccoli frutti rossi sotto spirito. Note speziate calde di vaniglia e cannella. Finale lungo ampio e morbido.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821