



ACQUISTATO IL

Cabernet Collio DOC 2023

2023

Un rosso del Collio



Si presenta rosso rubino carico, con riflessi violacei, al naso sentori di erba fresca e resina; in bocca si apre caldo e sapido con un piacevole retrogusto speziato.

Nel Collio Goriziano, riconosciuto a livello mondiale come una tra le zone più vocate per la coltivazione della vite, si trovano i 30 ettari della tenuta gioiello dell'azienda Pighin. Su questa collina le viti disegnano i gradoni di un anfiteatro naturale e circondano la cantina, ristrutturata e attrezzata per accogliere lo spettacolo della vendemmia.

La Vigna

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

Esposizione SUD 170M S.L.M.

Allevamento GUYOT

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve 40% CABERNET FRANC E 60% CABERNET SAUVIGNON

Gradazione 13.00% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro dieci anni da oggi

Abbinamento Grigliate miste e selvaggina, ottimo con gli arrostiti.

Vinificazione In recipienti di acciaio inox con la tecnica della macerazione in rosso alla temperatura da +18° a + 28°C . Dopo un 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.

Sensazioni Intenso e complesso con sentori di erba fresca e resina, unite a sensazioni speziate di marasca e viola.

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