



ACQUISTATO IL

Cabernet Collio DOC 2023

2023

Un rosso del Collio



Svinando

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 paicevole 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 arrosti.

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