



ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC 2023

2023

## Un sauvignon in purezza



Lo stile è quello classico dei grandi rossi di Bordeaux. Uve di Cabernet Sauvignon in purezza, in questo caso, raccolte manualmente a piena maturazione e presto condotte in cantina, per una lavorazione accurata. Macerazione e fermentazione si prolungano per quasi un mese. Il tempo necessario perché le bucce cedano al vino tutto il colore, gli aromi e i tannini necessari. Poi si procede con la malolattica e, subito dopo la svinatura, si procede con l'affinamento di una parte del vino in barrique di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento, e prima della messa in commercio, il vino viene lasciato ulteriormente maturare in cantina per un periodo di 2 o 3 mesi. Ne deriva un rosso caratterizzato da un colore rubino intenso e deciso. Al naso i profumi sono delicati e finissimi, con note di frutti di bosco in bella evidenza e una leggera nota erbacea, tipica per il varietale. In bocca è caldo e piacevolmente tannico. Lungo, con un finale armonico. E' il vino da mettere in tavola quando il menù proposto è a base di carni rosse, come brasati, stracotti, ma anche fiorentine e tagliata di manzo.

"La terra è tutto, e il vino la sua sintesi". Per chi cerca di capire la filosofia alle spalle della cantina Ronco dei Pini basterebbe forse questa frase. Perché, per la verità, di segreti non ce ne sono. Claudio Novello, eclettico vigneron friulano, lavora così. Senza chimica, senza fretta, senza trucchi. Ma avendo la fortuna di lavorare solo le uve migliori, cresciute su suoli straordinari, nei quali affondano le radici vigneti mitici. Siamo sulle dolci colline di Prepotto, minuscolo comune di 740 abitanti in provincia di Udine. Difficile non rimanere affascinati da tutto questo. Impossibile rimanere indifferenti ai suoi vini di carattere.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	marna arenarie / terreno ghiaioso
<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Allevamento</b>	Cappuccina
<b>Densità imp.</b>	3500

### Il Vino

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

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, che una volta pigiate e diraspate, poniamo in vasche d'acciaio. Qui il mosto macera e fermenta sulle bucce per circa 20 giorni, svolgendo nel contempo la fermentazione malolattica. La svinatura prevede l'affinamento di una parte del vino in barriques di rovere francese. Imbottigliamo il vino solitamente a metà Dicembre, per poi concedergli un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 2/3 mesi.

**Sensazioni** Di colore rosso rubino intenso e deciso, questo vino si presenta al naso con un delicato aroma di frutti di bosco, ribes, e con una leggera nota erbacea. Al palato giunge giustamente caldo e tannico, molto lungo in bocca, e con un finale armonico.

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