ACQUISTATO IL .....

Cabernet Friuli Colli Orientali DOC 2016 2016



Carattere deciso

Questa è la bella interpretazione di Sirch del classico vitigno originario della regione di Bordeaux, il Cabernet Franc. Qui, nell'area dei Colli Orientali del Friuli, questo vitigno ha trovato un habitat ideale che gli permette di dar vita a vini dritti e intensi, rigorosi e profondi. La lavorazione prevista per questo vitigno dai tecnici dell'azienda friulana prevede inizialmente una fase di fermentazione e macerazione in serbatoi d'acciaio per circa 10 giorni. Poi, dopo la svinatura, il vino viene diviso in due parti. La prima affina in acciaio. La seconda finisce in barrique per una lenta maturazione di circa un anno. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso amaranto carico, con profumi nettissimi e freschi, erbacei e vinosi. In bocca, invece, si resta piacevolmente sorpresi per la sua natura robusta, con tannini vivaci e la caratteristica astringenza verde. Vino caratterizzato da un carattere deciso, è ideale a tutto pasto, e si abbina con facilità soprattutto con secondi piatti a base di carne.

Un profondo legame con la tradizione. E' questo il vero fil-rouge di tutta l'attività di Sirch, azienda friulana che fa oggi capo al grande gruppo di Feudi di San Gregorio. Per Sirch la tradizione è tutto. L'azienda nasce nella metà degli anni Cinquanta, quando i metodi di produzione erano molto diversi da quelli di oggi, ma il territorio offriva già uve di grande spessore qualitativo. Dal 1970 i vigneti aziendali appartengono alla DOC Colli Orientali del Friuli (che dal 2011 viene denominata Friuli Colli Orientali). Con il nuovo millennio, poi, Sirch ristruttura la cantina, investe in nuovi terreni e aumenta la produzione e numero di bottiglie. I tipici Sirch, in particolare, sono vini freschi e giovani che sanno interpretare in modo moderno la tradizione ed esprimono la varietà delle migliori espressioni vinicole della regione. Oggi Sirch è una delle più belle realtà del Friuli ed esporta i suoi vini in diversi Paesi.

La Vigna

Terreno Esposizione Nord Est

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Cabernet Franc

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Fermentazione e macerazione in serbatoi d'acciaio per circa 10 giorni. Maturazione in acciaio ed in barrique per un periodo di 10-12 mesi.

Sensazioni Color amaranto carico, si presenta al naso con una personalità erbacea e vinosa, al palato lascia decisamente il segno essendo per natura robusto con tannini vivaci e caratteristica astringenza verde, sicuramente un carattere deciso.

© 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