



ACQUISTATO IL

Cabernet Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC

2011

Stufo del solito Cabernet? Prova Scubla



Svinando®

La sensibilità di Roberto Scubla verso la famiglia dei cabernet ci era già nota, ma questa volta si è superato: il suo Cabernet Sauvignon non è solo una superba interpretazione della varietà, ma anche la lettura di un grande vitigno internazionale in chiave friulana, tutto condito dall'eleganza che Roberto sa sottolineare nei suoi vini.

Il 2011 si presenta alla vista di colore viola intenso. Al naso toni dolci di cacao e confetto si integrano alla perfezione con la tipica nota vegetale di peperone arrostito. In bocca è di ottima beva, con il suo corpo compatto valorizzato da un tannino in evidenza ma già dolce. Bottiglia da invecchiare! Nel 1991 Roberto si è stufo del suo lavoro in banca, ha recuperato un rudere a Premariacco, con vigneti annessi, l'ha ristrutturato, e alle vecchie vigne ha aggiunto nuovi impianti, fino ad arrivare a 12 ettari vitati. Mai scelta fu più azzeccata. Roberto agli autoctoni verduzzo, friulano, ribolla gialla e malvasia istriana, affianca vitigni internazionali che nella zona dei Colli Orientali dei Friuli sono in grado di raggiungere vette d'eccellenza assoluta: pinot bianco, sauvignon e riesling per i bianchi, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot per i rossi. Roberto ha saputo fare tesoro del regalo che Madre Natura gli ha fatto con questo terroir unico, come testimonia la sfilza di premi e riconoscimenti che sono piovuti, regolarmente, un anno dopo l'altro. Ma se avevate bisogno di un'ulteriore conferma, eccovi serviti!

La Vigna

Terreno Marnoso
Esposizione SudOvest, 170 m s.l.m.
Allevamento Guyot
Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso fermo secco DOC
Provenienza Friuli-Venezia Giulia
Uve Cabernet sauvignon 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Garantito per i prossimi 6-7 anni

Abbinamento Piatti importanti, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

Vinificazione La fermentazione avviene in acciaio per circa 12 giorni di contatto con le bucce, dopo la svinatura il vino si affina per 10 mesi circa in barrique e tonneau di rovere francese di diversa età e per altri 9 assemblato in acciaio

Sensazioni Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei; al naso note di peperone e sentori più dolci di cacao e confetto; bocca dolce, finale fresco e tannico

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