ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon Isonzo del Friuli DOC 2013



Uno spettacolo di Cabernet

Il vino rosso forse più diffuso al mondo, nello stile di un'istituzione dell'enologia friulana: si apre al naso sulle tipiche note vegetali e speziate, leggero, agile, invitante. In bocca è snello, vispo, guizzante, beverino. La meglio gioventù del Cabernet Sauvignon!

Come si raccontano in poche righe quasi quattro secoli di tradizione enologica friulana? Così? "È finita. È finita. La guerra è finita. Trent'anni è durata: dal 1618 al 1648. Ora possiamo tornare a casa. Tu, Locatello Locatelli, che mi hai servito fedelmente, per i meriti che hai acquisito in battaglia avrai in premio 300 campi di terreno fra i più fertili e fruttuosi nella zona di Cormontium. Langoris si chiama la terra che ti ho donato." (Imperatore d'Austria Ferdinando III). O forse così? "Alle porte di Cormons, in località Angoris, i 120 ettari coltivati a vigneto della Tenuta di Angoris rivelano il loro spazio in tre zone a denominazione di origine controllata limitrofe della regione: Isonzo del Friuli, Collio e Friuli Colli Orientali, zone protette dai gelidi venti provenienti da nord-est grazie alle Alpi e influenzati dalle brezze marine del Mar Adriatico che sussurrano da sud." Comunque la si racconti, addentrarsi nella storia di Tenuta di Angoris significa calarsi in una specie di romanzo di Tolkien in chiave asburgico-friulana. E allora lasciamo parlare il grande protagonista di questa storia: il vino. Villa Locatelli è la linea che racconta la DOC Friuli Isonzo privilegiando il lato più giovane e immediato delle varietà autoctone e alloctone tipiche del Friuli. La cantina dell'azienda (oggi guidata da Claudia Locatelli) è affidata all'enologo Alessandro Dal Zovo, mentre a occuparsi dei vigneti è il "preparatore d'uva" Marco Simonit: per appassionati e addetti ai lavori non ha bisogno di presentazioni, i comuni mortali invece forse lo hanno conosciuto con il programma di Rai 2 "Signori del vino". O almeno quelli abbastanza folli da piazzarsi davanti alla tv il sabato alle 23:45 (o in replica alle 08:30).

La Vigna

Terreno	Ghiaioso-ciottoloso-argilloso
Esposizione	Nord-sud, 47 m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Cabernet Sauvignon 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Ottimo ancora per i prossimi 2-3 anni
Abbinamento	Salumi e formaggi, primi piatti, secondi di carne rossa
Vinificazione	Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta. Successivamente il mosto viene fatto riposare 6 mesi in contenitori di acciaio inox
Sensazioni	Colore rosso rubino vivo; naso fresco e varietale, con tipiche note vegetali e speziate; bocca snella e beverina

© 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