



ACQUISTATO IL

Cabernet Sauvignon Friuli Colli Orientali DOC

2013

Cabernet dei Colli Orientali



Svinando

Cabernet Sauvignon in purezza, questo ottimo rosso si presenta di un invitante colore violaceo. Al naso le tipiche sensazioni erbacee e speziate che rendono il Cabernet così unico. Decisamente un vino da provare.

Bandut: così è conosciuta da tutti a Manzano (UD) l'azienda agricola Giorgio Colutta. Il nome è quello del fondo dove ha sede, nel cuore del "Parco della vite e del vino" dei Colli Orientali dei Friuli. Antonio Colutta ha acquistato i terreni nel 1939, e inizialmente il raccolto era gestito a mezzadria, diviso tra uva, mais e foglie di gelso per i bachi da seta. Nel 1968 i figli Giansandro e Gianpaolo hanno imbottigliato i primi vini. Nel 1998 il testimone è passato a Giorgio, terza generazione, che si è distinto da subito per una gestione particolarmente attenta all'ambiente e all'internazionalizzazione. I 20 ettari di vigneto si estendono nel territorio dei comuni di Buttrio, Manzano e Rosazzo. Si coltivano le varietà autoctone e alloctone tipiche della zona: friulano, ribolla gialla, picolit, verduzzo, chardonnay, sauvignon e pinot grigio a bacca bianca; refosco dal peduncolo rosso, schioppettino, pignolo, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. La cantina di vinificazione, la barricaia e i locali per l'imbottigliamento si trovano presso la vecchia Villa Padronale del 1700, di particolare fascino dopo il recente restauro. La gamma di prodotti è ampia, caratterizzata da vini territoriali e dalla forte personalità. Le bottiglie prodotte sono circa 150.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Argilloso - marnoso, di origine eocenica
Esposizione	Sud, 150 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

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

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Arrostiti di carni bianche e rosse, formaggi di pasta dura

Vinificazione Diraspatura e macerazione con fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Al termine viene effettuato il travaso, e viene svolta la malolattica. Segue un ulteriore travaso, con una permanenza sulle fecce sino a marzo. Successiva permanenza in botti di legno da 25 ettolitri sino alla data dell'imbottigliamento.

Sensazioni Colore rosso dai riflessi violacei. Al naso si presenta leggermente erbaceo, con sfumature di speziate. Sapore asciutto, di buon corpo e ben strutturato.

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