



COLLIO ROSSO CARANTAN



Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Municipios de Capriva del Friuli y Cormòns

Composición varietal
Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Tras la vendimia, la uva, separada del raspón, se pone a macerar en cubas de acero durante un tiempo variable según la añada. A continuación, el vino se deja afinar durante 18-20 meses en barricas de roble y un año aproximadamente en botella.

Características
Color rojo intenso con reflejos granates. Perfume envolvente, elegante y complejo en el que destacan toques a frambuesa enriquecidos por delicadas notas especiadas. Paladar estructurado que confirma y amplía todas las sensaciones percibidas en nariz.

Formato de botellas
0,75 l - 1,5 l