



COLLIO CABERNET SAUVIGNON

MARNASCO



Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Municipios de San Floriano y Cormòns

Composición varietal
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 unos doce meses en barricas de roble y seis meses en botella.

Características
Color rojo rubí intenso con reflejos vivaces. Nariz elegante y compleja con notas de frutos rojos. En el final se percibe un recuerdo a cacao y nuez. Paladar estructurado, suave, pleno y afrutado.

Formato de botellas
0,375 l - 0,75 l