



COLLIO CABERNET SAUVIGNON

MARNASCO



DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di San Floriano e Cormòns

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

TERRENO

Collinare. Costituitosi durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate).

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso. Da subito viene avviata la fermentazione alcolica. Il periodo di contatto tra bucce e liquido è, mediamente, di 10-15 giorni, in funzione dell'annata e dell'andamento dell'estrazione. In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere, dove esegue anche la fermentazione malolattica, e per circa sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci. Profumo elegante e complesso con sentori di frutti a bacca rossa. In finale si coglie una sfumatura di cacao e noce. Gusto strutturato, morbido, pieno e fruttato.

FORMATO BOTTIGLIE

0,375 l - 0,75 l