



COLLIO ROSSO CARANTAN

DENOMINAZIONE

Collio

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Capriva del Friuli e Cormons

VITIGNO

Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon

TERRENO

Collinare. Costituito 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 vengono separate dal raspo e poste a macerare in tini d'acciaio per un periodo variabile in funzione dell'annata. In seguito il vino viene lasciato affinare 18-20 mesi in botti di rovere e per circa un anno in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Colore rosso intenso con riflessi granata. Profumo avvolgente, elegante e complesso in cui spiccano sentori di lampone arricchiti da delicate note speziate. Gusto strutturato che conferma ed amplia tutte le sensazioni percepite all'olfatto.

FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l - 1,5 l

