



Denominazione

DOC Carso

Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

Varietà delle uve

100% Cabernet Sauvignon

Tecnica di Produzione

Questa prestigiosa riserva **Dileo** è frutto di un'attenta selezione delle migliori uve di Cabernet Sauvignon provenienti dalle "vigne vecchie". Prodotto solo nelle migliori annate è un vino strutturato ed importante. Maturazione ed affinamento avvengono in contenitori di diverse capacità (*barrique* e *tonneau*) per un periodo di almeno 3 anni. Il **Cabernet Sauvignon Dileo** rappresenta la migliore espressione della sinergia tra un grande vitigno internazionale e le

condizioni particolarmente favorevoli del *terroir* carsico.

Caratteristiche organolettiche

Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo Molto intenso, persistente ed ampio. Si apre con piacevoli note di frutti rossi come il ribes ed il mirtillo e sentori speziati.
Gusto Palato ricco e complesso con un tocco piacevolmente minerale con un perfetto equilibrio. I tannini eleganti ne fanno un vino internazionale di lungo invecchiamento.

Consigli del produttore

Ottimo su tutti i tipi di secondi. Piatti importanti come arrostiti, carne rossa e selvaggina. Temperatura di servizio di 18-20 °C.



75 cl.
1,5 l



CASTELVECCHIO

Vigneti in Sagrado dal 1750

castelvecchio.com