



## Denominazione

IGT Venezia Giulia

## 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

Il **Sagrado Rosso** è fatto da 50% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 10% Terrano

## Tecnica di Produzione

La raccolta delle uve avviene con tecnica manuale alla fine di ottobre. Dopo un'accurata selezione dalle migliori parcelle, segue una vinificazione separata delle uve. Successivamente maturazione ed affinamento avvengono in contenitori di diverse capacità (*barrique* e *tonneau*) per un periodo di almeno 3 anni. La cuvée viene prodotta esclusivamente nelle migliori

annate.

## Caratteristiche organolettiche

*Colore* Rubino intenso con riflessi granati.

*Profumo* Intenso e delicato.

Con un bouquet complesso che si apre con note di frutta rossa selvatica matura alle quali si aggiungono sfumature tostate come il caffè ed il tabacco.

*Gusto* Di grande finezza ed intensità. Dal piacevole tannino, con note calde e speziate. Ottima persistenza.

## Consigli del produttore

Suggeriamo di degustarlo con piatti importanti e ben strutturati. Temperatura di servizio di 18-20 °C.



75 cl.  
1,5 l



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*

[castelvecchio.com](http://castelvecchio.com)