



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

La raccolta delle uve avviene nella prima metà di ottobre. Fermentazione con macerazione in acciaio per circa 15 giorni. Dopo i primi 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, il vino viene lasciato per un anno in piccoli fusti di rovere francese e californiano (*barrique*). A seguire un anno in botti più grandi di rovere di slavonia/francese (*tonneau*). Il vino affina in bottiglia per ulteriori sei mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche

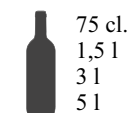
Colore Rosso rubino carico con tonalità brune e riflessi brillanti.

Profumo Al naso si presenta complesso con note vanigliate e di piccola frutta rossa come il lampone. Seguono note di frutta matura e piacevoli sentori minerali.

Gusto Caratteristico, persistente, di buona struttura e buon potenziale d'invecchiamento.

Consigli del produttore

Ottimo su tutti i tipi di secondi. Piatti importanti: dagli arrosti, alla carne rossa, alla selvaggina. Temperatura di servizio di 18-20 °C.



75 cl.
1,5 l.
3 l.
5 l.



CASTELVECCHIO

Vigneti in Sagrado dal 1750

castelvecchio.com