



## 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% Refosco dal Peduncolo Rosso

## Tecnica di Produzione

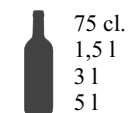
La raccolta delle uve avviene nella prima metà di ottobre. Fermentazione con macerazione in acciaio per circa 15 giorni. Dopo i primi 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, il vino viene lasciato per un anno in piccoli fusti di rovere francese e californiano (*barrique*). A seguire un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

## Caratteristiche organolettiche

**Colore** Rosso rubino intenso.  
**Profumo** Bouquet complesso, con note di frutti di bosco, come il ribes, e frutta sotto spirito.  
**Gusto** Complesso, dalla delicata e persistente struttura tannica. Al palato rispecchia i sentori olfattivi con note di frutti rossi.

## Consigli del produttore

Arrosti e selvaggina vengono particolarmente valorizzati da questo vino che si accompagna ottimamente anche alle robuste pietanze caratteristiche della cucina friulana. Temperatura di servizio di 18-20 °C.



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



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*

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