



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

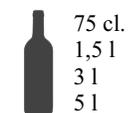
La raccolta delle uve avviene nella prima metà di ottobre. Fermentazione con macerazione in acciaio per circa 15 giorni. Dopo i primi 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, il vino viene lasciato per un anno in piccoli fusti di rovere francese e californiano (*barrique*). A seguire un 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

castelveccchio.com