



## Denominazione

DOC Carso

## Zona di produzione

Il Carso goriziano è 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% Terrano

## Cenni storici

Il Terrano fa parte della famiglia del Refosco (Refosco d'Istria). Noto fin dai tempi dei Romani con il nome di *Pucinum*, il Terrano è considerato un vino che fa bene alla salute non solo per il resveratrolo, ma anche per suo contenuto in ferro la cui assimilazione da parte dell'organismo è favorita dalla componente acida del vino stesso.

## Tecnica di produzione

Dopo 9 mesi in cisterne di acciaio (senza che venga completata la malolattica), il vino rimane per altri 3 mesi in bottiglia prima della messa in

commercio.

## Caratteristiche organolettiche

**Colore** Rosso rubino intenso con orli violacei.

**Profumo** Fragranze selvatiche di more, mirtillo, susino e marasca.

**Gusto** Acidulo (molto accentuato per la presenza dell'acido malico) un po' metallico, esuberante e vivace.

## Consigli del produttore

Il limitato contenuto tannico e la gradazione moderata, pur con acidità sostenuta, ne fanno un vino di struttura media ideale con i salumi e con piatti tipici del Carso. Da giovane questo vino si accompagna bene con i pesci grassi, in special modo l'anguilla. Temperatura di servizio di 16-18 °C ma si può anche servire più fresco nei mesi caldi.



75 cl.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*

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