



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 Franc

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 per ulteriori sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche

Colore Rosso rubino con riflessi brillanti.

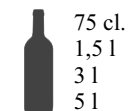
Profumo Al naso rispecchia le caratteristiche varietali con note delicatamente erbacee e speziate. A queste si aggiungono piacevoli note minerali tipiche del *terroir* carsico.

Gusto Fine e speziato con una buona persistenza.

Consigli del produttore

Si accompagna ottimamente con arrostiti, carni alla griglia e con cacciagione.

Temperatura di servizio di 18-20 °C.



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



CASTELVECCHIO

Vigneti in Sagrado dal 1750

castelvecchio.com