



ACQUISTATO IL

Cabernet Sauvignon Friuli Isonzo DOC 2016

2016

Dalle rive del fiume Isonzo



Svinando®

Ricche uve Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti pianeggianti che sfiorano la riva del fiume Isonzo. E' con queste uve che Ascevi Luwa realizza il vino che propone qui. Come sempre la raccolta è un momento determinante per la qualità del vino finale. Per questo, anche in questo caso, la vendemmia si svolge rigorosamente a mano, con un'accurata selezione dei grappoli in campo per far giungere in cantina solo i frutti migliori. Quelli più maturi, ovviamente, ma anche quelli più integri e sani. Tutto viene fatto nel pieno rispetto della materia prima di partenza. In questo caso, dopo la vinificazione, il vino viene fatto riposare per alcuni mesi, circa un anno, in botti di rovere. Questo lento affinamento gli garantisce di raggiungere il giusto livello di complessità e di piacevolezza. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, tendente al granato. Al naso si presenta erbaceo, come è tipico per la varietà, con evidenti sfumature di frutti di bosco. In bocca, invece, dimostra buon corpo, una discreta tannicità che non pregiudica, però, una bella morbidezza complessiva. Perfetto in abbinamento con carni alla griglia e arrostiti.

San Floriano del Collio è uno di quegli angoli nascosti di Friuli che donano serenità a chi ha la fortuna di conoscerlo. Un magnifico paesaggio naturale, dove i vigneti si alternano ad alberi di ciliegi e boschi di acacie. Terra di confine, la Slovenia dista pochi chilometri in linea d'aria. E' in questo luogo che nel 1972, una giovane coppia dà inizio alla sua attività. Mariano e Loredana, piantano il loro primo vigneto, destinato nel corso di anni a diventare la pietra angolare di quella che oggi è una bella azienda familiare che può contare su circa 30 ettari di vigneto, nelle zone DOC Collio e Friuli Isonzo. Oggi ai due genitori si affiancano i figli Walter e Luana. La maggior parte dei vini prodotti, come tradizione vuole, sono figli di vitigni a bacca bianca, coltivati in vigneti che si trovano a una altitudine compresa tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare. I vigneti del Friuli Isonzo, invece, si trovano nell'area pianeggiante, sulla sinistra del fiume. Se in cantina sono di rigore le moderne pratiche enologiche, la qualità dei vini targati Ascevi Luwa nasce in campagna. Perché è lì che nasce il vino. E una buona campagna fa un buon vino.

La Vigna

Terreno ARGILLOSO-GHIAIOSO

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve CABERNET SAUVIGNON 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione VINIFICAZIONE CON TRADIZIONALE MACERAZIONE DELLE BUCCE PER UN PERIODO DI CIRCA 5 GIORNI IN ACCIAIO, A SEGUIRE FERMENTAZIONE PER CIRCA 15 GIORNI E SUCCESSIVO PASSAGGIO IN BOTTI IN LEGNO ROVERE DI SLAVONIA E FRANCESE PER CIRCA 12 MESI; AFFINAMENTO ULTERIORE IN ACCIAIO E POI IN BOTTIGLIA PER CIRCA 10- 12 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

Sensazioni COLORE ROSSO RUBINO, CON RICORDI DI FRUTTI DI BOSCO, FINE, SAPORE: Di medio corpo, con leggero sapore erbaceo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821