

cadibon

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
VENEZIA GIULIA

Tipologia: rosso secco

Varietà: Refosco dal p.r. 50% e Merlot 50%

Area di produzione: Venezia Giulia

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1990

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 6 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: ottobre

Raccolta: manuale

Produzione: solo nelle annate in cui le uve raggiungono maturazioni equilibrate.

Vinificazione: TRASPORTO CELERE DELL'UVA IN CANTINA. DIRASPAPIGIATURA E MACERAZIONE IN BOTTI DI ACCIAIO INOX PER DIECI GIORNI CON RIMONTAGGI GIORNALIERI. FERMENTAZIONE NATURALE CON LIEVITI INDIGENI PER DIECI GIORNI A 25-35° C. MATURAZIONE DI DIECI MESI IN BOTTI DI ROVERE E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA NOVANTA GIORNI.

Aspetti organolettici e abbinamenti: UVAGGIO DI UVE PERFETTAMENTE MATURE DI REFOSCO E MERLOT. PROFUMO VINOSO DI SPEZIE E VANIGLIA. GUSTO AMPIO E PERSISTENTE, COLORE ROSSO INTENSO. IDEALE CON CARNI E FORMAGGI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

AZ.AGR. CADIBON DI LUCA BON
LOC. CASALI GALLO 1, CORNO DI ROSAZZO (UD) ITALY
TEL/FAX +39 0432759316 MAIL CADIBON@GMAIL.COM
WWW.CADIBON.IT

