

SPECOGNA®

Vignaioli in Rocca Bernarda

SPECOGNA CABERNET SAUVIGNON FRIULI D.O.C.



DENOMINAZIONE
Friuli Colli Orientali D.O.C.

VITIGNO
100% Cabernet Sauvignon.

ANNO IMPIANTO
1998.

NUMERO CEPPI
5000 piante ad ettaro.

ALTIMETRIA
170 m s.l.m.

GIACITURA
Collinare con esposizione a sud.

NATURA DEL TERRENO
Marna-Arenaria.

ZONA DEL VIGNETO
Rocca Bernarda.

PRODUZIONE
2 kg di uva per pianta.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot.

VINIFICAZIONE
Diraspa- Pigiatura soffice; Circa 10 giorni di macerazione sulle bucce in vasca d' acciaio; Svinatura e affinamento in botti di rovere da 500 litri e 225 litri; Più o meno dopo un anno si passa all' imbottigliamento.

VISTA
Di colore rosso rubino carico con orli violacei.

OLFATTO
Ha un profumo leggermente erbaceo, ma al contempo ricorda il lampone, la mora selvatica e la frutta rossa in generale. Sono presenti anche note di spezia e caffè.

GUSTO
Sapido, piacevole, leggermente tannico, di corpo e persistente.