

Russolo Cabernet Sauvignon Ronco Calaj

Denominazione:

Trevezie I.G.T.

Vitigno:

Cabernet Sauvignon

Esposizione dei vigneti:

Est/Nord Est - Ovest/Sud Ovest

Forma di allevamento:

Guyot

Tipo di clima:

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

Periodo di vendemmia:

Fine Settembre

Temperatura di fermentazione:

18/24°Celsius

Durata della fermentazione:

6/8 giorni

Note organolettiche:

Vino dal colore rosso con riflessi violacei. Aroma intenso, elegante e piacevolmente fruttato. Suadente l'alternanza tra le note fruttate tipiche del Cabernet Sauvignon e le nuance di tabacco, cioccolato, vaniglia acquisite in affinamento. Al palato è vino pieno, ben strutturato. Piacevolmente tannico.

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

Altitudine dei vigneti:

105 metri - sul livello del mare

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro

Tipo di terreno:

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

Fermentazione:

In fermentini di acciaio con controllo della temperatura

Fermentazione malolattica:

Contestuale alla fermentazione alcolica

Periodo di imbottigliamento:

Nella seconda primavera rispetto all'anno di vendemmia

Abbinamenti:

E' soprattutto un vino da carni fredde. Ottimo con primi piatti serviti con salse di selvaggina e carni in umido. Ottimo con formaggi stagionati. Temperatura di servizio ideale, 18-20° C.