



MARCO FELLUGA®

COLLIO ROSSO CARANTAN



| | |
|-------------------------------|--|
| Nome | Il termine “Carantan” deriva da un’antica parola della lingua friulana che significa “ponca”, la stratificazione di marna e arenaria di cui è formato il terreno del Collio |
| Denominazione | Doc Collio |
| Zona di produzione | Nei comuni di Capriva del Friuli e Cormons, nella zona DOC Collio |
| Vitigno | Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Terreno | Collinare, costituito durante l’eoceeno presenta un’alternanza di mare (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce. |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Modalità di raccolta | Manuale |
| Vinificazione e fermentazione | Le uve vengono separate dai raspi vengono poste a macerare in grossi tini di acciaio per un periodo variabile in funzione dell’annata. Durante questa fase, delicate operazioni di follatura consentono di estrarre i nobili componenti precursori del gusto e dell’aroma del vino |
| Affinamento | Il vino viene lasciato affinare 18-20 mesi in piccole botti di rovere e dopo l’imbottigliamento resta a riposo per circa un anno. |
| Colore | Rosso intenso con riflessi granata |
| Profumo | Il profumo è forte, elegante e complesso in cui spiccano sentori di lampone e amarena uniti a delicate note speziate |
| Gusto | Il gusto presenta una ricca complessità che conferma e amplia tutte le sensazioni percepite all’olfatto |
| Formato | 0,75 l – 1,5 l – 3,0 l |