



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	Nel comune di Farra d’Isonzo, nella zona Doc Collio, con altitudine di 80 metri sul livello del mare.
Vitigno	Merlot 50%, Cabernet Franc 40%, Cabernet Sauvignon 10%.
Terreno	Collinare, costituito durante l’eocene presenta una alternanza di marna (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.
Epoca di vendemmia	Metà ottobre
Modalità di raccolta	Manuale
Resa per ceppo	0.750 kg
Vinificazione e fermentazione	Le uve 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.
Alcool	14 %
Residuo zuccherino	2 g/l
Acidità totale	4.5 g/l
Colore	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 ed amplia tutte le sensazioni percepite all’olfatto.
Formato bottiglie	0,750 l - 1.5 l – 3.0 l