

# COLLIO ROSSO

## CASTELLO DI SPESSA

**Età vigneto: piantato nel 1998**  
**Temperatura di servizio: 16-18° C**  
**Sistema di allevamento: Guyot**  
**Gradazione alcolica: 15%**  
**Zuccheri residui: <1 g/L**  
**Acidità totale: 4,5 g/L**  
**Conduzione del vigneto:**  
**inerbimento controllato**  
**con lavorazione sulla fila**  
**Periodo di vendemmia:**  
**seconda decade di ottobre**



### ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2008 - L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e frequenti precipitazioni come non avveniva da alcuni anni. Tale situazione protrattasi anche nel periodo primaverile, ha influito sul risveglio vegetativo della vite che si è verificato con notevole ritardo. Le giornate calde e soleggiate, che hanno caratterizzato i mesi di agosto e settembre, hanno consentito di accelerare la fase di maturazione delle uve. Visto l'andamento climatico di fine estate le uve sono risultate sane e senza particolari problemi di marciumi.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in tini di rovere per 15-20 giorni e a malolattica conclusa il vino viene messo in barriques, dove poi affina per 24 mesi. Quindi imbottigliato e lasciato ad affinare in bottiglia per un lungo periodo nelle cantine del Castello prima di essere commercializzato.

### ZONA DEI VIGNETI

Capriva del Friuli

### NOTE GUSTATIVE

Color granato intenso con riflessi rubino.

Il naso elegante ed avvolgente rivela note di spezie dolci e frutta rossa, sentori di liquirizia, cacao e sottofondo di cuoio.

Finemente speziato e vanigliato, molto persistente e ampio in bocca.

Tannico e setoso con chiusura lunga e persistente.

### ABBINAMENTO

Principe della produzione dei vini rossi si abbina ottimamente con carni alla griglia o stufate, arrostiti di manzo, di agnello e capretto e alla selvaggina.

Ottimo anche con formaggi di lunga stagionatura.

### PREMIAZIONI:

2005:

- 92 pt Decanter WWA 2021