

# ottoVino adviseert....



## Castello di Spessa Rosaris Cabernet Sauvignon



### Druivensoorten

Cabernet Sauvignon



Italië

### Herkomst

Friuli Isonzo DOC



### Beschrijving

De druiven worden ontsleed waarna de gisting van het sap met de schillen op een gecontroleerde temperatuur plaats zal vinden.

Na een gistingsperiode van 15/20 dagen wordt de wijn gescheiden van het depot en wordt omgepompt na RVS tanks, alwaar de malocatische gisting plaatsvindt. Na deze fermentatie rijpt deze wijn in de tanks verder.



### Proefnotitie

Intens robijnrode kleur, een volle en rijke geur met intense tonen van kruiden. De smaak is droog, vol, rijk en sappig met goede tannines.



### Wijn & spijs

Heerlijk bij gegrild rood vlees, gevogelte, wild en rijpe kazen.



### Productie methode

Regulier



# Castello di Spessa

## Rosaris Cabernet Sauvignon



### Over het wijnhuis

Het kasteel, Castello di Spessa, ligt in de plaats Capriva del Friuli. Dit plaatsje ligt in de streek Collio, waar de beste wijnen van de Friuli vandaan komen. Iets daaronder ligt de Collio DOC en daar weer onder de Friuli Isonzo DOC. In beide gebieden heeft Castello di Spessa haar twee wijngaarden. Beide regio's hebben eigen grondsoorten met de daarbij behorende karakteristieken.

Op de heuvels van de Collio heeft Castello di Spessa 28 hectare wijngaarden. Deze bodemsoort bestaat voornamelijk uit een gelagerde samensmelting van mergel en zandsteen. Deze bodem bevat door de duizenden jaren heen rijke mineralen en micro-elementen.

De wijnen uit de Collio heuvels kenmerken zich als volgt ;

De wijnen hebben een romig en fluweel karakter en mondgevoel. Dit komt door de mergel en de zandsteen.

De wijnen zijn breed en hebben een complexe geur door de hoogte waar ze zijn aangeplant.

Ze hebben veel structuur en hebben een lang leven voor de boeg, met andere woorden ze kunnen goed opgelegd worden. Dit komt met name door de hogere alcoholische inbreng in de wijn.

