



CASTELLO DI SPESSA

Proprietà: Loretto Pali

Enologo: Enrico Paternoster

Ettari totali di vigneti: 83 Ha

Produzione az. vinicola: 500.000 bottiglie



# Casanova

## Pinot Nero Doc Collio 2015

La storia dei vigneti del Collio inizia in età pre-Romana e attraversa il Medio Evo, un periodo dove i vini del Collio erano stimati in tutta Europa. Il Consorzio Tutela Vini del Collio è stato istituito nel 1964, fu una delle prime associazioni in Italia, e nel 1968 ricevette il riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata (DOC Collio). Uno degli orgogli della nostra azienda, quest' elegante uva ha trovato il suo ideale territorio nelle colline del Collio, dove i rendimenti sono molto bassi, quindi danno un'estrema armonia e struttura ai vini che possono invecchiare per molto tempo.

### Note gustative

Colore rubino brillante. Il profumo è ampio con sentori che ricordano i piccoli frutti rossi sostenuti da piacevoli sensazioni speziate. Al palato i tannini sono fitti e vellutati, il fine bocca è fruttato ed elegante.

### Abbinamento

Si abbina egregiamente con carni rosse brasate, con formaggi di medio e lungo invecchiamento.

### Andamento climatico per l'anno 2015

Clima ideale, forte escursione termica tra giorno e notte, estate soleggiata, buona distribuzione della pioggia durante la stagione che hanno permesso una buona maturazione delle uve, determinandone un'ottima vendemmia.

### INFORMAZIONI SU VIGNETO E PRODUZIONE

<b>Zona</b>	Capriva del Friuli
<b>Composizione del suolo</b>	Ponca costituita da marne e arenarie
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Livello</b>	50 m s.l.m.
<b>Età del vigneto</b>	30 anni
<b>Produzione uva</b>	50 q/Ha
<b>Densità impianto</b>	6,000 Ha
<b>Vendemmia</b>	Uve vendemmiate a mano alla fine di agosto
<b>Prima annata</b>	1995
<b>Produzione</b>	1909 bottiglie

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

<b>Varietà</b>	Merlot
<b>Modalità fermentazione</b>	Cisterne di acciaio inossidabile, sulle bucce con temperatura controllata a 28° C
<b>Affinamento in barriques</b>	24 mesi
<b>Invecchiamento in bottiglia</b>	2 mesi

### DATI TECNICI

<b>Alcool</b>	14,50 (% vol.)
<b>Acidità totale</b>	4,52 (g/l)
<b>Estratto secco</b>	27 (g/l)

Castello di Spessa Società Agricola a r.l.

Via Spessa 1 – 34070 Capriva del Friuli, Gorizia, Italy – Tel +39 0481 60445 – Fax +39 0481 630161

Iscr.Reg.Imp. GO – C.F. 00404100307 P.Iva 00444600316 – R.E.A. Go n.52656 Cap.Soc. € 632.500,00 i.v.

Vini: infovini@castellodispessa.it – castellodispessa@pec.it Ospitalità: info@castellodispessa.it - www.castellodispessa.it