DRINKS.

Cadibon Epoca IGP Venezia Giulia 2017 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407750
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Frioul-Vénétie Julienne
Embouteilleur	Azienda Agricola Cadibon, Via Casali Gallo 1, Corno di Rosazzo 33040, Italia
Marque	Cadibon
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	13 mois
Dégustation	Le goût dévoile des baies rouges, des prunes, des cerises, de la vanille, des épices et de la terre.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 50% de Refosco dal P.R. et 50% de Merlot
Etiquette	minimaliste
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon

Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	charcuterie, fromages, viandes rouges

Description

La région viticole du Collio est située dans la zone frontalière entre l'Italie et la Slovénie et jouxte les Colli Orientali del Friuli. Le pays des collines abrite divers vins DOP, qui sont pressés à partir de cépages internationaux et autochtones. Le domaine de 14 hectares de Luca Bon et Gianni Bon se trouve juste à la sortie de Corno di Rosazzo. Les champs sont plantés avec une variété de cépages, tels que le Sauvignon Blanc, le Chardonnay, le Pinot Grigio, le Merlot, le Moscato, la Malvasia et le Verduzzo, qui sont tous épargnés du contact avec des produits chimiques non naturels. En réalité, les vignerons expérimentés de la famille Bon sont convaincus des avantages de la méthode biodynamique et l'appliquent sur leurs terres.
L’Epoca Cadibon ne bénéficie pas du statut DOP, car il s’agit d’un assemblage de 50% de Merlot et 50% de Refosco dal Peduncolo Rosso et ne remplit pas les conditions requises pour cela. Il porte plutôt la désignation régionale "IGP Venezia Giulia". Les raisins du vin rouge mûrissent sur des vignes, qui ont été plantées en 1990, selon le système de formation Guyot. Après la récolte manuelle, les raisins sélectionnés sont transportés le plus rapidement possible à la cave pour la macération et la fermentation avec des levures naturelles. Le vin vieillit ensuite pendant dix mois en fûts de chêne et trois mois supplémentaires en bouteille. Il doit être servi à 18-20°C et accompagne à merveille la viande rouge, les tortellini à la viande, la charcuterie, ainsi que le fromage affiné.