



LE FAVOLE

Tenute Cadarin

Bosco Bando

Nedaleko tiché laguny Marano se nachází Carlino, místo z kontemplativní atmosféry, kde se díky dechu přirozeně setkávají vůně moře a země stálý lehký vánek, který hladí jílovitou půdu a udržuje ji vždy v suchu. Otevírá se svět klid narušovaný magickými sugescemi a nepřítomností typických zvuků civilizace, které sem stále nedorazí. Zde bujně roste vinná réva, o kterou se s láskou starají jisté ruce mužů vína.

FRIULANO

FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

TYP VÍNA	Bílé
ODRŮDA	100% Friulian
NÁZEV	DOC Friuli
OBSAH ALKOHOLU	13,5 %.
VÝROBNÍ AREÁL	Vinice Carlino (Udine) Bosco Bando.
ROSTLINNÝ SYSTÉM	2,01 hektaru.
VINEYARD SYSTÉM	Guyot. Přeroubování hromadného výběru z roku 1967.
HUSTOTY ROSTLIN	4 500 vinic na hektar.
VÝNOSU ROSTLIN NA HEKTAR	80 metrických centů.
PŮDA	Jílovitá, bohatá na minerální soli.
KLIMA	Větrání se silnými nočními teplotními rozsahy a mírnými srážkami.
SKLIZEŇ	Manuální, když hrozny dosáhnou správné zralosti.
VINIFIKACE	Použití moderních nerezových van. Měkké lisování pneumatickým lisem a následná flotace pro rychlé vyčeření moštu. Fermentace při kontrolované teplotě s vybranými kvasinkami. Stárnutí a odpočinek na kalech po dobu 6 měsíců
ZRÁNÍ	6 měsíců v oceli.
STÁRNUTÍ	2 měsíce v lahvičce.
BARVA	Slámově žlutá se zelenými odlesky.
ČICHOVÉ POCITY	Intenzivní tóny divokých květin a žlutého jablka. Příjemné tóny hořkých mandlí.
CHUŤ	Sametová kyselost. Minerality. Čistý závěr se silnými tóny mandlí.
PÁROVÁNÍ	Rizoto s bylinkami, rybí první chod, šunka San Daniele, bílé maso.
TEPLOTA SERVÍR OVÁNÍ	10-11 °C

