



LE FAVOLE

Tenute Cadorin

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.

MERLOT

FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

TYP VÍNA	Červené.
ODRŮDA	Merlot 100%.
NÁZEV	DOC Friuli.
OBSAH ALKOHOLU	13%
VÝROBNÍ AREÁL	Vinice Carlino (U) Bosco Bando.
ROZLOHA VINOHRADU	1 hektar.
ROSTLINNÝ SYSTÉM	Guyot. Přeroubování výběru Massale z roku 1967.
HUSTOTA ROSTLIN	4 500 vinné révy na hektar.
VÝNOS NA HEKTAR	80 metrických centů.
PŮDA	Jíl bohatý na minerální soli.
KLIMA	Větrné se silnými nočními teplotními rozsahy a mírnými srážkami.
SKLIZEŇ	Manuální, když hrozny dosáhnou správné zralosti.
VINIFIKACE	Před lisováním se hrozny nesíří. Použití moderních nerezových van. Probíhá dlouhá macerace 21 dní spojená s proražením a odstraněním. Fermentace probíhá s vybranými kvasinkami pro 12 dní, poté přistoupíme k lisování, dekantaci a jablečno-mléčné fermentaci.
ZRÁNÍ	9 měsíců v ocelových nádobách, aby se víno samo strukturovalo a doplnilo své aroma.
STÁRNUTÍ	Minimálně 4 měsíce v lahvi.
BARVA	Živý rubín.
ČICHOVÉ POCITY	Intenzivní a komplexní vůně, začíná tóny lesních plodů obklopených velmi příjemnými květinovými tóny. Vyvíjející se parfémy.
CHUŤ	Teplá se správným množstvím tříslovin, má strukturované a vyvážené tělo; dává příjemné pocity červeného ovoce.
PÁROVÁNÍ	Červená masa, silné první chody, vepřová pečeně a středně vyzrálé sýry, uzená masa.
TEPLOTA SERVÍROVÁNÍ	16-18°C

