

Cabernet Sauvignon Ronco Calaj

Ubicazione della Azienda:	Cantina in San Quirino, comune della provincia di Pordenone, Regione Friuli Venezia Giulia.
Tipo di suolo:	Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvioglaciale posto ai piedi delle Dolomiti.
Tipo di clima:	Il clima è di tipo temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde. La significativa piovosità media, porta al suolo circa 1.350 mm di acqua. Le temperature medie hanno una variazione di 19,5° C nel corso dell'anno. Luglio, il mese più caldo, ha una temperatura minima media di 16° C ed una massima media di 29,7° C.
Note sulla vendemmia:	In Friuli il 2018 si è caratterizzato come un anno caldo. La primavera è iniziata in ritardo, con un inverno tra il 2017 ed il 2018 non molto freddo, eccetto il mese di gennaio. La primavera ha portato ad un rapido innalzamento delle temperature medie pur con una discreta presenza di piogge. L'estate si è caratterizzata per temperature alte con giornate soleggiate intervallate da nottate piovose. La stagione vegetativa del 2018 è iniziata tardi, con circa un mese di ritardo rispetto al 2017. Il clima poi ha permesso una rapida ripresa del ciclo vegetativo e la vendemmia è iniziata con 2 settimane di anticipo rispetto alla vendemmia precedente. Un anno unico, segnato da una fase fenologica compressa ma estremamente efficace. Nonostante i tempi molto compressi le uve della vendemmia 2018 si ricorderanno a lungo per gli ottimi valori analitici in termini di presenza zuccherina e di acidità. Data di raccolta, 21 settembre.
Uve:	Cabernet Sauvignon da clone Isv FV5 ed Isv FV6 su portainnesto 41B. Vigneto con esposizione NNW-SSE. Densità di 4.450 piante/ettaro con sesto di impianto medio 2,25x1,00. Forma di allevamento a Guyot. Vigneto sito a 98 m slm.
Vinificazione:	Le uve dopo una pigiatura lieve, vengono lasciate a macerare in serbatoi di acciaio inox per 5-8 giorni, durante i quali si effettuano continue operazioni allo scopo di estrarre completamente i polifenoli nobili dalla buccia. Nel corso della fermentazione alcolica viene gestita anche la fermentazione malo-lattica. La temperatura di macerazione viene mantenuta volutamente bassa per non perdere le note fruttate. La maturazione del vino, sino all'imbottigliamento avviene in serbatoi di acciaio a temperatura costante.
Note organolettiche:	Vino dal colore rosso con riflessi violacei. Aroma intenso, elegante e piacevolmente fruttato. Suadente la nota erbacea, tipica del Cabernet che si alterna a sapori più marcatamente fruttati. Al palato è vino pieno, ben strutturato.
Abbinamenti:	Vino da carni fredde della grande cucina. Ottimo con arrostiti di carni bianche o rosse e formaggi mediamente stagionati.
Consigli d'uso:	Temperatura di servizio ideale, 16-18° C. Vino da servire in un calice ampio a bocca ricchiudente.
Dati analitici medi:	Alcool 12,5 % vol. - Acidità Totale 5,9 g/l - pH 3,63 - Zuccheri residui 5,0 g/l




R U S S O L O
S A N Q U I R I N O