LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Castello

Sentieri erbosi segnano una valle alle porte del bosco dove la luce si riflette sulle gocce di rugiada e dove radici sane alimentano rigogliose piante di vite. Un mondo silenzioso, aspro e caldo come la roccia carsica e il rosso della terra, dove lo sguardo si perde riportando alla memoria tempi lontani, ricordi sereni. I vitigni di Caneva crescono sui dolci colli in prossimità dei boschi del Cansiglio. Qui il Picavèlt si erge a bastione proteggendo amorevolmente i suoi vitigni dai fortunali estivi e dai rigidi inverni. Qui le piante di vite crescono rigogliose, curate con amore dalle sicure mani degli uomini del vino.

PICAVÈLT

FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	Bianco.
VITIGNO	Riesling, Pinot bianco, Sauvignon blanc.
DENOMINAZIONE	DOC Friuli.
GRADAZIONE ALCOLICA	13%.
ZUCCHERI	< 3 g/l.
ZONA DI PRODUZIONE	Caneva (PN) Loc. terra rossa - Vigneto Castello. Altitudine 160 m.s.l.m.
ESTENSIONE VIGNETO	0,8 ettari.
SISTEMA D'IMPIANTO	Guyot.
DENSITÀ D'IMPIANTO	5.200 ceppi per ettaro.
RESA PER ETTARO	50 Quintali.
TERRENO	Argilloso-limoso con presenza di roccia carsica ricca di sali minerali tra i quali spiccano il potassio, il magnesio e il ferro.
CLIMA	Temperato con inverni poco freddi ed estati non eccessivamente calde. Forti escursioni termiche diurno-notturne.
VENDEMMIA	Manuale al raggiungimento della corretta maturazione delle uve.
VINIFICAZIONE	Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Pressatura soffice con pressa pneumatica e successiva flottazione per una veloce chiarifica del mosto. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti per 6 mesi.
MATURAZIONE	In bottiglia per almeno 6 mesi.
COLORE	Giallo dorato con riflessi verdognoli.
SENSAZIONI OLFATTIVE	Sentori di mela che spaziano da quella verde fino alla mela cotogna con accenni di rosa canina. Leggera mineralità estrattiva.
PALATO	Vino piacevolmente complesso, con decisa acidità ed elevata persistenza.
ABBINAMENTI	Primi piatti a base di pesce oppure funghi, carni bianche, prosciutto crudo e formaggi di media stagionatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12 °C

Società Agricola Le Favole di Evio e Angelo Cadorin s.s.

Alloggio Agrituristico e Bottega dei Vini
Via Ronche, 92
33077 Sacile PN Italy
Partita I.V.A./Codice Fiscale 01551130931
T +39 0434 735604
F +39 0434 785273
E info@lefavole.com
I www.lefavole-wines.com
pec@pec.lefavole.com

Cantina e Ristoro Agrituristico TerraRossa
Via Dietro Castello, 7
loc. Terra Rossa
33070 Caneva PN

Vigneti Bosco Bando
Strada Bosco Bando, 15
loc. Le Favole
33050 Carlino UD