



TENUTA CASATE

LOKALITA: Itálie, Friuli

PODLOŽÍ: Spraše, aluviální, hlinito-vápenaté, hlinito-písčité

ODRŮDY: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Refosco

TOP VÍNO: Pinot Grigio

KONTAKT: Via Cà del Bosco 16, Loc. Pieris - 34075 San Canzian d'Isonzo (Gorizia)

WEB: www.tenutacasate.it

Vinařství Tenuta Casate spadá pod I Feudi di Romans, jehož majiteli je rodina Lorenzon. Severino Lorenzon, otec současného majitele Enza (viz foto), přišel do Friuli v 50. letech minulého století. Za pomoci profesionálů v oboru vinohradnictví a výroby vína vybudoval vinařství s jedněmi z nejlepších vinic v regionu Friuli Venezia Giulia.

Společnost I Feudi di Roman má v současnosti cca 160 ha vinic a stále roste. Tenuta Casate začala v 90. letech minulého století a v dnes má zkušenosti z různých apelací regionu Friuli, např. S. Canzian d'Isonzo, Casseglano, Scodovacca, Villa Vicentina nebo Romàns D'Isonzo.

V našem portfoliu najdete odrůdy typické pro tento region; bílé: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Friulano a Chardonnay, i červené: Merlot a Cabernet Franc.



Bílá vína

Pinot Grigio

Odrůda: Pinot Grigio

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Odstopkování, jemné lisování, ochlazení na 15 °C, sedimentace cca 12 hodin, alkoholická fermentace na selektovaných kvasinkách při kontrolované teplotě 18 °C v nerez u cca 10 dní, zrání tamtéž.

Chardonnay

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Odstopkování, jemné lisování, ochlazení na 15 °C, sedimentace cca 12 hodin, alkoholická fermentace na selektovaných kvasinkách při kontrolované teplotě 18 °C v nerez u cca 12 dní, zrání tamtéž.

Friulano

Odrůda: Friulano

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Odstopkování, jemné lisování, ochlazení na 15 °C, sedimentace cca 12 hodin, alkoholická fermentace na selektovaných kvasinkách při kontrolované teplotě 18 °C v nerez u cca 10 dní, zrání tamtéž.

Červená vína

Cabernet Franc

Odrůda: Cabernet Franc

Vinice: Aluviální

Vinifikace: Odstopkování, alkoholická fermentace při kontrolované teplotě 28 °C v nerez u cca 10 dní, jemné lisování, zrání cca měsíc v nerez u a poté v sudech ze Slavonského dubu cca 10 měsíců.

Merlot

Odrůda: Merlot

Vinice: Hlinito-písčité

Vinifikace: Odstopkování, alkoholická fermentace při kontrolované teplotě 28 °C v nerez u cca 14 dní, jemné lisování, zrání cca měsíc v nerez u a poté v sudech ze Slavonského dubu cca 8 měsíců.

