

Bianchi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## MALVASIA

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Malvasia

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** Giallo paglierino carico con riflessi dorati che si accentuano, restando vivaci con la maturazione in bottiglia.

**Profumo** Molto particolare caratterizzato da una leggera nota minerale tipica e varietale.

**Sapore** Elegante, vivace, persistente, maliziosamente sapido con una nota pepata che li rende piccante.

### Consigli del produttore

Ottimo complemento a primi piatti di verdure o frutti di mare, ideale su pesce alla griglia. Temperatura di servizio di 10-12 °C.

### Durata

5 anni se opportunamente conservato.



75 cl.



Bianchi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## PINOT GRIGIO

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Pinot Grigio

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** Giallo paglierino carico con sfumature particolari.

**Profumo** Etereo, fruttato, composito.

**Sapore** Pieno, fine con nota fruttata.

### Consigli del produttore

Dall'aperitivo agli antipasti ai primi piatti non impegnativi.  
Temperatura di servizio di 10-12 °C.

### Durata

3/5 anni se opportunamente conservato.



75 cl.



Bianchi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## SAUVIGNON

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Sauvignon

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** Giallo paglierino.

**Profumo** Molto caratteristico dove si evidenziano aromi varietali evoluti e dolci.

**Sapore** Pieno, maturo, di grande struttura e leggermente infavato.

### Consigli del produttore

Primi piatti importanti, pesce alla griglia e zuppa di pesce.

Temperatura di servizio di 10-12 °C.

### Durata

5/7 anni se opportunamente conservato.



75 cl.



Bianchi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## TRAMINER AROMATICO

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Traminer Aromatico

### Tecnica di Produzione

Raccolta e selezione manuale delle uve. Pressatura soffice dei grappoli, fermentazione alcolica e successivo affinamento *sur lie* in acciaio.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Giallo paglierino carico.

**Profumo:** Aroma inconfondibile. Bouquet ampio ed armonioso che ricorda i fiori, come la rosa. Note di polline, miele ed una leggera nota di noce moscata.

**Gusto:** Delicato, ampio, vellutato con una matura nota aromatica. Finale avvolgente.

### Consigli del produttore

Pietanze delicate come antipasti a base di salmone, primi piatti leggeri e cremosi, formaggi a pasta morbida e stagionati. Temperatura di servizio di 10-12 °C.

### Durata

5/7 anni



75 cl.



Bianchi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## VITOVSKA

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Vitovska

### Tecnica di Produzione

Raccolta e selezione manuale delle uve.  
Pressatura soffice dei grappoli, fermentazione alcolica e successivo affinamento *sur lie* in acciaio.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Giallo paglierino carico.

**Profumo:** Sentori di miele, cera d'api ed erbe aromatiche come il timo.

**Gusto:** Fine ed elegante.

Piacevoli note minerali e grande sapidità.

### Consigli del produttore

Vino bianco adatto come aperitivo.

Per la sua freschezza si abbina piacevolmente anche ad antipasti e crudité di pesce.

Si consiglia una temperatura di servizio di 10-12 °C.

### Durata

5 anni



75 cl.



Rossi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## TERRANO

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Terrano

### Cenni storici

Il Terrano fa parte della famiglia dei Refoschi (Refosco d'Istria). Noto fin dai tempi dei Romani con il nome di *Pucinum*, il Terrano è considerato un vino che fa bene alla salute non solo per il resveratrolo, ma anche per suo contenuto in ferro la cui assimilazione da parte dell'organismo è favorita dalla componente acida del vino stesso.

### Tecnica di produzione

Dopo 9 mesi in cisterne di acciaio (senza che venga completata la malolattica), il vino rimane per altri 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** Rosso rubino intenso con orli violacei.

**Profumo** Fragranze selvatiche di more, mirtillo, susino e marasca.

**Sapore** Acidulo (molto accentuato per la presenza dell'acido malico) un pò metallico, esuberante e vivace.

### Consigli del produttore

Il limitato contenuto tannico e la gradazione moderata, pur con acidità sostenuta, ne fanno un vino di struttura media ideale con i salumi e con piatti tipici del Carso. Da giovane questo vino si accompagna bene con i pesci grassi, in special modo l'anguilla. Temperatura di servizio di 16-18 °C ma si può anche servire più fresco nei mesi caldi.

### Durata

7/10 anni se opportunamente conservato.



75 cl.



Rossi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## CABERNET FRANC

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Cabernet Franc

### Tecnica di produzione

Dopo i primi 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, il vino viene lasciato per 1 anno in piccoli fusti di rovere francese/californiano e poi 1 anno in botti più grandi di rovere di slavonia/francese. Prima di essere messo in commercio, il vino viene lasciato 4/6 mesi per un ulteriore affinamento in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** Rosso rubino stemperato in aristocratici riflessi quasi sericei.

**Profumo** Al naso mantiene una certa fragranza erbacea nobilitata dalla permanenza in legno che conferisce una nota speziata.

Evoluzione di profumi secondari di gradevolezza internazionale.

**Sapore** Caratteristico, pieno, generoso, vellutato, speziato e persistente.

### Consigli del produttore

Si accompagna ottimamente con arrostiti di carni bianche e con cacciagione di piuma. Temperatura di servizio di 18-20 °C.

### Durata

10/12 anni se opportunamente conservato.



75 cl.  
1,5 litri  
3 litri  
5 litri



Rossi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## CABERNET SAUVIGNON

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Cabernet Sauvignon

### Tecnica di produzione

Dopo i primi 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, il vino viene lasciato per 1 anno in piccoli fusti di rovere francese/californiano e poi 1 anno in botti più grandi di rovere di slavonia/francese. Prima di essere messo in commercio, il vino viene lasciato 4/6 mesi per un ulteriore affinamento in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** Rosso rubino carico con tonalità brune e quasi cupe che accentuano la struttura del vino.

**Profumo** Con la nota di vaniglia, di lampone, di frutta matura e di spezie si evolvono profumi secondari e terziari di forte intensità con sfumature molteplici di gusto internazionale.

**Sapore** Caratteristico, caldo, vellutato, morbido, complesso di lunga persistenza e di grande stoffa e struttura.

### Consigli del produttore

Ottimo su tutti i tipi di secondi. Piatti importanti: dagli arrostiti, alla carne rossa, alla selvaggina da pelo. Temperatura di servizio di 18-20 °C.

### Durata

12/15 anni se opportunamente conservato.



75 cl.  
1,5 litri  
3 litri  
5 litri





Rossi



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## REFOSCO dal Peduncolo Rosso

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Refosco dal Peduncolo Rosso

### Tecnica di produzione

Dopo i primi 4 mesi in acciaio inox per completare la malolattica, il vino viene lasciato per 1 anno in piccoli fusti di rovere francese/californiano e poi 1 anno in botti più grandi di rovere di slavia/francese. Prima di essere messo in commercio, il vino viene lasciato 4/6 mesi per un ulteriore affinamento in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** Rosso rubino carico.

**Profumo** Etereo, leggermente vinoso con sentori di frutti di bosco.

**Sapore** Asciutto, pieno, di carattere corposo e vagamente amarognolo.

### Consigli del produttore

Arrosti e selvaggina vengono particolarmente valorizzati da questo vino che si accompagna ottimamente anche alle altre robuste pietanze caratteristiche della cucina friulana. Temperatura di servizio di 18-20 °C.

### Durata

12/15 anni se opportunamente conservato.



75 cl.  
1,5 litri  
3 litri  
5 litri



Riserve Speciali



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## MALVASIA DILEO

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Malvasia

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

**Profumo** Ampio ventaglio aromatico che mescola sentori floreali a sentori fruttati, mela e albicocca.

**Sapore** Ricco e persistente, minerale e sapido con finale fruttato.

### Consigli del produttore

Vino bianco strutturato ottimo con antipasti di pesce e crostacei ma piacevole compagno anche per primi piatti della cucina regionale, zuppe e risotti. Per meglio cogliere le sfumature di questa originale selezione di Malvasia, si consiglia una temperatura di servizio di 10°-12° in un ampio calice da vino bianco.

### Durata

5 anni se opportunamente conservato.



75 cl.  
1,5 litri



Riserve Speciali



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## CABERNET SAUVIGNON DILEO

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Cabernet Sauvignon

### Tecnica di Produzione

Questa prestigiosa riserva è frutto di un'attenta selezione delle migliori uve di Cabernet Sauvignon, provenienti dalle "vigne vecchie" della Tenuta Castelvecchio. Prodotto solo nelle migliori annate è un vino strutturato ed importante.

Maturazione ed affinamento avvengono in contenitori di diverse capacità (*barrique e tonneau*) per un periodo di almeno 3 anni. Cabernet Sauvignon Dileo rappresenta la migliore espressione della sinergia tra un grande vitigno internazionale e le condizioni particolarmente favorevoli del "terroir" carsico.

Suntuoso ed elegante, Cabernet Sauvignon Dileo emerge al calice con una straordinaria purezza nei suoi profumi e sapori.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** Molto intenso, persistente ed ampio.

Si apre con piacevoli note di frutti rossi come il ribes ed il mirtillo e si evolve in sentori speziati.

**Gusto:** Palato ricco e complesso con un tocco piacevolmente minerale tipico del territorio carsico. Suadente con un perfetto equilibrio e notevole persistenza. I tannini eleganti ed avvolgenti ne fanno un vino di carattere internazionale e lungo invecchiamento.

### Consigli del produttore

Ottimo su tutti i tipi di secondi.

Piatti importanti: dagli arrostiti, alla carne rossa, alla selvaggina.

Temperatura di servizio di 18-20 °C.

### Durata

12/15 a



75 cl.  
1,5 litri



Riserve Speciali



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## MERLOT DILEO

### Denominazione

DOC Carso

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

100% Merlot

### Tecnica di Produzione

Dopo un'accurata selezione delle uve segue una vinificazione con le più avanzate tecniche di cantina per finire la maturazione e affinamento in legno per 3 anni. Vengono selezionate le migliori *barriques* e *tonneaus* dove avviene la maturazione per poi proseguire l'affinamento in bottiglia per 4 mesi prima della messa in commercio.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Rosso rubino profondo con tonalità brune.

**Profumo:** Intenso, complesso che richiama la frutta rossa selvatica matura con una nota speziata.

**Gusto:** Pieno, vellutato, elegante di lunga persistenza, armonico.

### Consigli del produttore

Vino rosso classico, importante con struttura e corposità speciali. Sugeriamo di degustarlo durante le occasioni più importanti in un'amplia caraffa di cristallo ed una temperatura di servizio di 20 °C.

### Durata

10/15 anni se opportunamente conservato.



75 cl.  
1,5 litri



Riserve Speciali



**CASTELVECCHIO**

*Vigneti in Sagrado dal 1750*



## SAGRADO ROSSO

### Denominazione

IGT Venezia Giulia

### Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

### Varietà delle uve

50% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, 10% Terrano.

### Tecnica di Produzione

La raccolta delle uve avviene con tecnica manuale alla fine di ottobre. Dopo un'accurata selezione dalle migliori parcelle, segue una vinificazione separata delle uve. Successivamente maturazione ed affinamento avvengono in contenitori di diverse capacità (*barrique e tonneau*) per un periodo di almeno 3 anni. La *Cuvée* viene prodotta esclusivamente nelle migliori annate.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Rubino intenso con riflessi granati.

**Profumo:** Intenso e delicato. Con un bouquet complesso che si apre con note di frutta rossa selvatica matura alle quali si aggiungono sfumature tostate come il caffè ed il tabacco.

**Gusto:** Di grande finezza ed intensità. Dal piacevole tannino, con note calde e speziate. Ottima persistenza.

### Consigli del produttore

Suggeriamo di degustarlo con piatti importanti e ben strutturati. Temperatura di servizio di 20 °C.

### Durata

10/15 anni



75 cl.  
1,5 litri

