TENUTA FERNANDA CAPPELLO
Strada di Sequals, 15
33090 SEQUALS (PN)

TENUTA FERNANDA CAPPELLO

Strada di Sequals, 15
33090 SEQUALS (PN)
All'uscita della SS 464 Cimpello-Sequals, svoltare a destra direzione Spilimbergo e procedere per 2 km ca

Tel./Fax +39 0427-93291

info@fernandacappello.it

www.fernandacappello.it

facebook

TENUTA FERNANDA CAPPELLO

DiVin Degustar

TENUTA FERNANDA CAPPELLO
Strada di Sequals, 15
33090 SEQUALS (PN)

DiVin Degustar

3 appuntamenti per degustare i vini rossi della Tenuta Fernanda Cappello.

In ciascuna delle seguenti serate, ci divertiremo a confrontare le ultime annate dei nostri vini rossi. Sarà un modo per scoprire le differenze e le particolarità di ciascuna annata e l'evoluzione dei vini proposti. Degusteremo nell'occasione anche vini di altre zone.

1° INCONTRO GIOVEDÍ 30 GENNAIO

Merlot

Il Merlot è un vitigno a bacca nera originario della Gironda - Bordeaux. La sua prima descrizione si trova nella collezione varietale del Jardin de Luxembourg nel 1789. Più tardi si trovano notizie che identificano il Merlot tra i "crus" del Medoc assieme al Cabernet Franc e al Malbec.
Le prime notizie della sua coltivazione in Italia risalgono alla seconda metà dell'800, come testimonia la collezione ampelografica della scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano del 1880 circa.

In molti lo legano all'arrivo delle truppe napoleoniche; in Friuli i primi impianti sono stati effettuati a San Giorgio della Richinvelda e Fagagna, grazie all'interesse del senatore Pecile.

Degusteremo le annate *2012 , 2011, 2010*, la nostra novità *"Primo" Selezione 2011 (*si tratta di un blend con una alta percentuale di Merlot, affinato in legno per 18 mesi) e un Merlot *bordolese.*

2° INCONTRO GIOVEDÍ 20 FEBBRAIO

Cabernet Franc

Nobile vitigno di origine francese, la sua fama è legata alla storia dei grandi vini del bordolese, in abbinamento ai cabernet sauvignon e ai merlot.
In Friuli questo vitigno, radicato sul territorio dai tempi di Napoleone, esaltato nelle sue caratteristiche varietali e dalle condizioni pedoclimatiche delle nostre terre, si è affermato come vino a sè. Indipendente, con caratteristiche uniche nel panorama dei cabernet franc mondiali.

Cabernet Sauvignon

Le origini del Cabernet-Sauvignon non sono certe: chi lo ritiene originario dell'Epiro, mentre per altri sarebbe la vitis caburnica descritta da Plinio il Vecchio nella Naturalis Historia e corrisponderebbe al vitigno (e vino) greco Kapnios.
Tuttavia test genetici effettuati nel 1996 all'Università della California, hanno sorprendentemente dimostrato che il Cabernet. Sauvignon è un incrocio tra il Cabernet Franc, vitigno a bacca rossa, e il Sauvignon blanc, vitigno a bacca bianca. All'esposizione mondiale dei vini di Parigi nel 1855, il Cabernet Sauvignon è stato classificato come primer cru classé.

Degusteremo due vendemmie diverse del Cabernet Sauvignon annata 2011, del Cabernet Franc le annate 2012, 2011, 2009 e un Cabernet Franc del Collio.

3° INCONTRO GIOVEDÍ 13 MARZO

Refosco dal Peduncolo Rosso

Antico vitigno dei Friuli, il Refosco è l'autoctono rosso per eccellenza di queste terre.
Presente praticamente da sempre, il suo nome era utilizzato anche impropriamente, per individuare piante di pregio nel panorama viticolo friulano. Vitigno di riferimento per la produzione di vini rossi friulani, nel corso del tempo sono state selezionate le tipologie migliori, per offrire ai vignaioli la varietà più caratterizzante.

Le annate che confronteremo saranno 2012, 2011, 2009, un Refosco della DOC Aquileia e uno dei Colli Orientali.

Le degustazioni avranno inizio alle ore 20.30
Costo della degustazione € 18,00
A fine degustazione verrà offerto un piatto in abbinamento preparato dal nostro chef Alex.

Info e prenotazioni: +39 0427 93291

info@fernandacappello.it

www.fernandacappello.it