

LA RAJADE

Località Petrus, 2 - 34070 Dolegna del Collio GO
Tel. e Fax 0481 639273
www.larajade.it - info@larajade.it

Anno di fondazione: 1993 **Proprietà:** Sergio Campeotto
Fa il vino: Diego Zanin con la consulenza di Andrea Romano Rossi
Bottiglie prodotte: 45.000 **Ettari vitati di proprietà:** 6 + 0,5 in affitto
Vendita diretta: sì **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Diego Zanin e Gianluca Greatti **Come arrivarci:** dalla A4, uscita Villesse, prendere la superstrada Udine-Gorizia girare per Cormons e proseguire in direzione di Dolegna.

Una piccola e giovane azienda che sta velocemente conquistandosi fama e prestigio nel panorama del Collio. Le vigne sono ubicate a Dolegna del Collio, nella parte più settentrionale del comprensorio a Doc, in una zona dal clima fresco e dai terreni composti dal tipico suolo calcareo, detto "ponca". Un'area particolarmente adatta alle varietà a bacca bianca ma che dà vita a rossi che si declinano in potenza e acidità, con qualche spigolo ruvido ma autentico, come nel caso delle due riserve.

COLLIO BIANCO 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Friulano 50%, Chardonnay 40%, Sauvignon 10% | Gr. 12,5% | € 15 | Bottiglie: 2.500 | Acciaio. Risotto ai porcini.



COLLIO MERLOT RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Merlot 100% | Gr. 14% | € 22 | Bottiglie: 2.500 | Vinificazione avvenuta in barrique, stessa cosa per la maturazione, protratta per 20 mesi; un anno in vetro. Capretto al forno.



COLLIO CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 100% | Gr. 14% | € 22 | Bottiglie: 2.500 | Vinificazione avvenuta in barrique, stessa cosa per la maturazione, protratta per 20 mesi; un anno di sosta in vetro. Rosette di maiale e salsa di fontina.



COLLIO FRIULANO 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Friulano 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 3.000 | Vinificazione e maturazione in acciaio, breve sosta in vetro. Spigola in crosta di patate.



COLLIO PINOT GRIGIO 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Pinot Grigio 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 3.000 | Vinificazione e maturazione in acciaio, breve sosta in vetro. Pasta con le sarde.



COLLIO RIBOLLA GIALLA 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Ribolla Gialla 100% | Gr. 12,5% | € 18 | Bottiglie: 3.500 | Vinificazione e maturazione in acciaio, breve sosta in vetro. Gamberoni alla griglia.



COLLIO CABERNET FRANC 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Franc 100% | Gr. 12,5% | € 15 | Bottiglie: 3.000 | Solo acciaio. Braciolo d'agnello.



COLLIO SAUVIGNON 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Sauvignon 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 6.000 | Vinificazione e maturazione in acciaio, breve sosta in vetro. Spiedini di gamberi e zucchine.



SCHIOPPETTINO 2011

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Schioppettino 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 2.000 | Solo acciaio. Arrostito in crosta.



COLLIO MERLOT 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Merlot 100% | Gr. 13% | € 15 | Bottiglie: 2.600 | Acciaio. Vitello al latte.

