

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 Cormòns e proseguire in direzione di Dolegna.

Nel corso degli ultimi anni la tenuta condotta da Sergio Campeotto è riuscita a ritagliarsi un posto nell'affollato panorama enologico del Collio, assistito da tecnici preparati e da un iter produttivo ben calibrato. I vigneti affondano le radici a ridosso di un ronco denominato Petrus, sul versante sud-est, e seguono, terrazza per terrazza fino a valle, il profilo morfologico delle colline creando archi che ricevono gradualmente il calore del sole durante il giorno; garanzia di uve perfettamente mature e organoletticamente equilibrate. Quanto alla successione di quest'anno, abbiamo riscontrato vini corretti, talvolta un po' scolastici ma sempre apprezzabili per la loro aderenza alle caratteristiche varietali.

COLLIO MERLOT RISERVA 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Merlot 100% | Gr. 14% | € 22 | Bottiglie: 2.500 | Rubino cupo. Note di lamponi, amarene, china, spezie e fiori appassiti. Caldo, ben tannico e di struttura; epilogo gradevole ed equilibrato. 20 mesi in barrique. Pollo con peperoni.

COLLIO CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 100% | Gr. 14% | € 22 | Bottiglie: 2.500 | Profuma di ciliegie in confettura, fiori appassiti, radici, terra umida e toni torrefatti. Rotondo, speziato, con alcol e tannini da non sottovalutare. 20 mesi in barrique. Tagliata di manzo al balsamico.

COLLIO SAUVIGNON 2013



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Sauvignon 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 6.000 | Paglierino acceso. Ha un olfatto giocato su note di mela, sambuco, fiori di pesco, cedro e refoli salmastrici. In bocca ha un andamento fresco, teso e di leggiadra struttura; finale acidulo e pulito. Inox. Branzino al cartoccio.

COLLIO BIANCO 2013



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Friulano 50%, Chardonnay 40%, Sauvignon 10% | Gr. 12,5% | € 15 | Bottiglie: 2.500 | Profumi in prevalenza fruttati e floreali. Assaggio giocato su un corpo leggero e acidità tesa. Inox. Bruschetta al salmone.

COLLIO FRIULANO 2013



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Friulano 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 3.000 | Tra il paglierino e il dorato. Evoca erba cedrina, mela limoncella, lime, kiwi e acqua salmastra. Fresco, dal corpo piuttosto esile, sfuma gradevole. Acciaio. Aperitivo.

COLLIO PINOT GRIGIO 2013



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Pinot Grigio 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 3.000 | Paglierino tenue. Note di nespola, mela, pera, gelsomino e lieviti. Scattante e fresco, è un bere gradevole ma essenziale. Acciaio. Insalata di mare.

COLLIO MERLOT 2013



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Merlot 100% | Gr. 13% | € 15 | Bottiglie: 2.600 | Barrique.

COLLIO RIBOLLA GIALLA 2013



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Ribolla Gialla 100% | Gr. 12,5% | € 18 | Bottiglie: 3.500 | Inox.

SCHIOPPETTINO 2012



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Schioppettino 100% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 2.000 | Botte.