Vinciguerra
Colli di Conegliano Rosso D.O.C.G.

UVE: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino, in percentuali variabili a seconda dell'annata, tutte provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE
UBICAZIONE: terreni adiacenti il Castello di San Salvatore
ALTIMETRIA: 90 metri slm
ESPOSIZIONE: sud
TIPOLOGIA SUOLO: argilloso
DENSITÀ D'IMPIANTO: 4800 piante/ettaro
ETÀ DELLE VIGNE: 20 anni

DATI VENDEMMIALI
RESA PER ETTARO: 70 q.li
EPOCA DI VENDEMMIA: 20 settembre-10 ottobre
RACCOLTA DELLE UVE: manuale

VINIFICAZIONE: è un vino prodotto con uve vendemmiate tardivamente ed assoggettate a parziale appassimento in appositi locali. Dopo le operazioni di pigiadiraspatura e quelle di fermentazione, con lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni, si procede alla svinatura e alla pressatura. Una volta effettuata la fermentazione malolattica, spontaneamente, il vino viene pulito e posto all'invecchiamento in tonneaux da 5 ettolitri e botti grandi da 50 ettolitri. Il periodo di invecchiamento varia da 12 a 24 mesi, cui fa seguito l'assemblaggio delle cuvées ed il successivo imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8-12 mesi in caveau

DATI ANALITICI
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Acidità: 5 g/l
Ph: 3,5

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Una delle massime espressioni del particolare uvaggio rosso previsto dalla D.O.C.G. Colli di Conegliano. L'unione di tre 'capisaldi' della composizione bordolese (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot) con il Marzemino conferisce all'insieme del vino note di estrema freschezza e di intrigante gioventù, nonostante una struttura complessiva di tutto rispetto. Alla vista il suo colore rubino profondo, con leggere note granate, rimanda ad un frutto denso e polposo. Al naso tale frutto si ripropone in riconoscimenti di piccoli frutti a bacca nera e prugna. In bocca la struttura tannica si adagia sulla morbidezza e sull'armonia del vino, fornendo un insieme dalla grande bevibilità e piacevolezza. La sua persistenza e la sua lunghezza gustativa fungono da esaltatori della freschezza e dell'armonia del vino. Ideale con le preparazioni di carne alla brace, ben sposa anche arrosti di capretto ed agnello, in cui la speziatura ed il fondo salsato si contrappongono alla freschezza ed alla tannicità del vino. Anche il matrimonio con i formaggi di media stagionatura risulta valido e vincente.

NELLA CARTA DEI VINI: Vinciguerra Colli di Conegliano Rosso D.O.C.G. - Az. Agr. Conte Collalto