Rambaldo VIII
Colli Trevigiani I.G.T.

UVE: Refosco, Merlot, Cabernet Sauvignon e vitigni autoctoni trevigiani, in percentuali variabili a seconda dell'annata, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE
UBICAZIONE: terreni adiacenti il Castello di San Salvatore
ALTIMETRIA: 50 metri slm
ESPOSIZIONE: sud
TIPOLOGIA SUOLO: tendenzialmente argilloso
DENSITÀ D'IMPIANTO: 4000 piante/ettaro
ETÀ DELLE VIGNE: 20 anni

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

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 15-20 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 24 a 30 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
La complessità non difetta certamente in questo vino! Il mosaico aromatico e, ancor più, gustativo del Rambaldo VIII (figura tra le più rappresentative e influenti della storica casata dei Collalto) lo rendono un prodotto tutto da scoprire, estremamente intrigante ed in grado di profondere gradualmente tutto il patrimonio di emozioni che, da rappresentante di punta dell'azienda qual è, sa donare. Già al colore lascia trasparire una concentrazione ed una profondità materica di tutto rispetto. Un rosso rubino profondo lascia nettamente spazio a riflessi inchiostrati mentre la sua consistenza alcolica e glicerica si fa decisamente notare sulle pareti del bicchiere. Il naso riporta sentori di prugna, composta di frutta rossa e spezie dolci che danno concretezza e rispondenza qualitativa al vino (parte delle cui uve vengono appassite, ricordiamolo). In bocca l'impatto tannico è notevole così come la polpa del vino lo rende quasi masticabile. Ottimo il bilanciamento fra le componenti morbide e quelle dure così come il ritorno retronasale. Eleganza, complessità, coerenza, struttura e persistenza sono le sue principali caratteristiche. A fronte di tutto ciò, scontato pensare a potenziali lunghi invecchiamenti in cantina. La personalità di questo vino ben si sposa a una lepre in civet come piuttosto a preparazioni di selvaggina in cui siano previste lunghe cotture e speziature importanti (filetto di cervo, cinghiale in umido, capriolo in salmì, etc.). Decisamente azzeccato, inoltre, il suo abbinamento con formaggi importanti invecchiati. Per i più golosi si consiglia di provarlo con un cru di cioccolato fondente cui, magari, far seguire un ottimo sigaro dal sapore morbido e complesso.

NELLA CARTA DEI VINI: Rambaldo VIII Colli Trevigiani I.G.T. - Az. Agr. Conte Collalto