

**RAMBALDO VIII**  
COLLI TREVIGIANI I.G.P.



**COLLALTO®**



# RAMBALDO VIII

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

## TERRITORIO

**Uve:** Cabernet, Merlot e Refosco proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

**Ubicazione:** terreni adiacenti il Castello di San Salvatore

**Esposizione:** sud

**Tipologia suolo:** tendenzialmente argilloso

## VENDEMMIA

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre - 10 ottobre

## CANTINA

**Vinificazione:** è un vino prodotto con uve da vendemmia tardiva. Dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15-20 giorni, avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento.

**Affinamento:** in tonneau da 5 ettolitri e botti grandi da 40 ettolitri per 48 mesi, successivamente in bottiglia da 8 a 12 mesi in caveau.

## DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Acidità:** 5 g/l

## GROWING AREA

**Grapes:** Cabernet, Merlot and Refosco grown exclusively in our estate vineyards

**Location:** vineyards in the vicinity of Castello di San Salvatore

**Aspect:** south

**Soils:** predominantly clay

## HARVEST

**Yield per hectare:** 70 quintals

**Harvest period:** 20 September - 10 October

## WINE PRODUCTION

**Vinification:** this wine is made with late-harvested grapes. After the grapes are destemmed and pressed, the wine ferments and macerates on the skins for 15-20 days; it then undergoes malolactic fermentation, followed by filtration and maturation.

**Maturation:** 48 months in 5hl tonneaux and large 40hl oak barrels, followed by 8-12 months in the bottle in the cellar.

## TECHNICAL ANALYSIS

**Alcohol:** 14% vol.

**Acidity:** 5 g/l



# COLLALTO®

## DEGUSTAZIONE

Colore Rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo note di frutti di bosco con sentori di liquirizia, cacao e spezie orientali. Gustocaldo e morbido, armonico e giustamente tannico.

Morbido e di buon tenore alcolico, con la sua leggera tannicità ed il suo corpo strutturato, questo rosso accompagna benissimo i piatti di carne rossa alla griglia e alla brace (maiale, salsicce, prosciutti).

Ottimo con formaggi stagionati e saporiti, valorizza anche tutte le ricette a base di cacciagione. Questo vino è adatto ad un buon affinamento in bottiglia.

## TASTING

**Appearance:** Orange-flecked ruby red. **Bouquet:** Scents of wild berry fruit, along with impressions of black liquorice, cocoa powder, and Oriental spices

**Palate:** Warm and smooth, armonious and well balanced, with the perfect level of tannins

Smooth and alcohol-rich, with judicious tannins and a firm structure, this red is an ideal partner to dishes such as grilled meats (pork, sausages, ham) and brings out the qualities of any recipe with game.

It pairs beautifully with aged and fullflavoured cheeses.

Rambaldo VIII has the potential for longterm ageing in the bottle.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA