

VINCIGUERRA
COLLI DI CONEGLIANO ROSSO D.O.C.G.



COLLALTO®



Riconoscimenti/Awards:





COLLALTO®

VINCIGUERRA

COLLI DI CONEGLIANO ROSSO D.O.C.G.

TERRITORIO

Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino, in percentuali come da disciplinare, tutte provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: terreni adiacenti il Castello di San Salvatore

Esposizione: sud

Tipologia suolo: argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 70 q.li

Epoca di vendemmia: 20 settembre - 10 ottobre

CANTINA

Vinificazione: è un vino prodotto con uve con una buona sur-maturazione. Dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni, avviene la fermentazione malolattica.

Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento.

Affinamento: in tonneau da 5 ettolitri e botti grandi da 50 ettolitri 24 mesi, successivamente in bottiglia da 8 a 12 mesi in caveau.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità: 5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot and Marzemino, in percentages in accord with the production code, all grown exclusively in our estate vineyards

Location: vineyards nearby the San Salvatore Castle

Aspect: south

Soils: clay

HARVEST

Yield per hectare: 70 quintals

Harvest period: 20 September - 10 October

WINE PRODUCTION

Vinification: this wine is made with well-ripe grapes. After the grapes are de-stemmed and pressed, the wine ferments and macerates on the skins for 15 days; it then undergoes malolactic fermentation, followed by filtration and maturation.

Maturation: 24 months in 5hl tonneaux and large 50hl oak barrels, followed by 8-12 months in the bottle in the cellar.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 13.5% vol.

Acidity: 5 g/l

DEGUSTAZIONE

Una delle massime espressioni del particolare uvaggio rosso previsto dalla D.O.C.G. Colli di Conegliano. L'unione del classico taglio bordeaux (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot) con il Marzemino conferisce all'insieme del vino note di estrema freschezza e morbidezza con una struttura intrigante e complessa. Alla vista il suo colore rubino profondo, con leggere note granate, rimanda ad un frutto denso e polposo. Al naso si riconoscono intensi profumi di frutti a bacca nera e prugna e in evoluzione note speziate e balsamiche. In bocca la struttura tannica si adagia sulla morbidezza e sull'armonia del vino, fornendo un insieme dalla grande bevibilità e piacevolezza. Ideale in abbinamento con le preparazioni di carne alla brace, arrostiti di capretto e agnello, a cui si contrappone con la sua freschezza, tannicità e morbidezza. Ottimo anche con i formaggi di media e lunga stagionatura. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 16-18°C.

TASTING

One of the finest expressions of this particular blend, as specified in the Colli di Conegliano D.O.C.G. production code. The union of the classic Bordeaux blend (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, and Merlot) with Marzemino brings to this distinctive wine its superb, refreshing crispness and its intriguing, complex structure. Its dense, garnet-veined ruby colour finds its complement in the rich, pulpy fruit on the nose, where intense notes of wild dark berry fruit and dried plum are backgrounded by still-evolving spice and pungent hints of balsam. In the mouth, the tannins and velvety mouthfeel work in harmony with each other, resulting in a wine of notable drinkability and pleasure. Its crispness, fine tannins, and rounded mouthfeel make Vinciguerra the perfect partner for grilled meats, roast kid and lamb, and it accompanies medium- and long-aged cheeses as well. Best enjoyed at 16-18°C.



0,75L 1,5L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA