

WILDBACHER
COLLI TREVIGIANI I.G.P.



COLLALTO®





COLLALTO®

WILDBACHER

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

TERRITORIO

Uve: Wildbacher proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline a sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 70 q.li

Epoca di vendemmia: 1-10 ottobre

CANTINA

Vinificazione: dopo le operazioni di pigia-diraspatura e di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni, avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi posto all'affinamento.

Affinamento: in botti grandi da 40 ettolitri per un periodo che va da 18 a 24 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Wildbacher grown exclusively in our estate vineyards

Location: hills on the left bank of the Piave river

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 70 quintals

Harvest period: 1-10 October

WINE PRODUCTION

Vinification: after the must is fermented, the wine macerates on the skins for 10-15 days, followed by the malolactic fermentation. The wine is then matured.

Maturation: in 40hl-oak barrels for 18-24 months.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 13% vol.

Acidity: 5.5 g/l

DEGUSTAZIONE

La storia del nostro Wildbacher affonda le sue origini nel lontano XVIII secolo, in cui il conte Antonio di Collalto fece impiantare questo particolare vitigno nei propri possedimenti. Ad oggi, dunque, il Wildbacher è a tutti gli effetti considerato un vero e proprio vitigno autoctono. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso la sua intensità si manifesta con note decise di mora matura, tabacco e intrecci verdi di fieno ed erbe. Il suo lungo affinamento in legno riesce a 'domare' l'esuberanza di un tannino vigoroso entro canoni gustativi contenuti ed eleganti. È a tutti gli effetti un vino per chi sa attendere. Grazie alla sua freschezza e alla sua tannicità si presta all'abbinamento con svariate preparazioni gastronomiche a base di carne. Le lente cotture risultano in ogni caso da preferirsi così come gli intingoli speziati che fanno da contraltare alle sensazioni forti che questo vino riesce a donare. Splendido esempio di autoctonia e di riconducibilità al terroir. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 16-18°C.

TASTING

The history of our Wildbacher goes back as far as the 18th century, when Count Antonio Collalto planted this unusual grape variety on his properties. Because of its long presence here, then, the Wildbacher is considered to all extents and purposes a local native grape. The wine appears an intense, deep ruby red. That intensity translates on the nose into emphatic impressions of ripe wild blackberry, tobacco leaf, and interwoven nuances of pungent hay and wild herbs. Its long maturation in oak succeeds in tempering its vigorous tannins to judicious, elegant proportions. Overall, this is a wine for those who know how to patiently wait. Thanks to its crisp acidity and tannins, Wildbacher is the perfect partner to a wide array of fine, meat-based dishes. Slow-cooked preparations and highly-flavoured stews and braises are best, since they complement the decisive, self-confident sensations that are the hallmarks of this wine. Wildbacher is a superb exemplar of the quality that a native grape can offer and of the unique character that a specific terroir can yield. Best enjoyed at 16-18°C.



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA