



## ROSSO Collio DOC cl 75

Collio Rosso è ottenuto da una vendemmia manuale e da successiva lunga macerazione di uve Merlot e Cabernet franc. Terminata la fermentazione il blend viene lasciato maturare in botti di legno per 24 mesi. L'imbottigliamento avviene la primavera successiva. Di colore rosso rubino intenso, ha riflessi leggermente violacei. Al naso regala un profumo delicatamente vinoso ed erbaceo sostenuto da note floreali di sottobosco. Al palato si rivela con gusto pieno, deciso, strutturato e persistente.

**Area di Produzione:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**Vitigno:** Merlot 60% Cabernet Franc 40%

**Età Impianto:** 30-40 anni

**Sistema di Allevamento:** Sistema Guyot

**Vendemmia:** Vendemmia manuale nella prima decade di Ottobre, con uve leggermente surmature

**Resa per ettaro:** 60-70 q.li/Ha

### Caratteristiche:

#### Processo di Produzione

Vinificazione in rosso per 20 giorni con temperature superiori ai 25 °C con lieviti selezionati, fermentazione malolattica naturale, affinamento in legno per 24 mesi, poi in acciaio fino alla primavera.

### Caratteristiche organolettiche:

**Colore e aspetto:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

**Bouquet:** Delicatamente vinoso ed erbaceo, con note floreali di sottobosco.

**Gusto:** Pieno, deciso, strutturato e persistente.

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Suggerimenti d'uso:** Si accosta perfettamente a carni alla brace, e ai sapori intensi della selvaggina.

**Da consumare entro:** 24-36 mesi.

**Calice raccomandato:** Calice Kurtin

### Premi:

