

Bissoni

VIGNA COLECCHIO

Romagna Doc sangiovese riserva Bertinoro

Zona di produzione: Bertinoro, zona collinare
150/200 m s.l.m. ,terreno argilloso-sabbioso

Vitigno: sangiovese

Uvaggio: sangiovese 100%

Epoca di vendemmia: prima/seconda settimana
di ottobre

Resa media per ettaro: 40 quintali uva

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di allevamento: 3300 piante per ettaro

Anno di impianto: 1991

Vendemmia: Vino fatto solo nelle annate
migliori, nelle vigne più vecchie, con selezione dei
migliori grappoli più spargoli e a chicco piccolo,
scelti nelle viti con pochissimi grappoli.



Vinificazione: Diraspa-pigiatura, criomacerazione, fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata, lunga macerazione , oltre un mese, con parti di uva intera e parte con i raspi. Fermentazione malolattica in legno, affinamento di circa 2 anni in barriques di rovere francese nuove e minimo 12 mesi in bottiglia.

Durata del vino: oltre i 25 anni

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato tendente all'aranciato. Profumo fruttato, con sentore di piccoli frutti rossi, amarena sotto spirito, balsamico speziato. In bocca asciutto, ricco, pulito, di grande persistenza aromatica. Buona struttura.

Note sul vino e abbinamenti: E' un vino ricco e strutturato, adatto anche a lungo invecchiamento. Grande vino per piatti importanti, carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina e formaggi stagionati.

Temperatura di degustazione: 16 - 18° C