



ROMAGNA DOC SANGIOVESE BERTINORO RISERVA "VIGNA COLECCHIO"

La Riserva "Vigna Colecchio" è l'espressione di tutte le potenzialità del Sangiovese. L'affinamento in barrique nuove di legno francese dona note complesse e particolarmente fruttate, mai invadenti, che si armonizzano con la componente tannica del Sangiovese e donano complessità e profondità. Pugne, amarene, spezie sono protagonisti nel calice. Da degustare almeno 4 anni dopo la vendemmia, molto longevo.

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

Bissoni

stagionati.

Temperatura di degustazione: 16 - 18° C