

# COLLIO RISERVA RUBEN 2011

*Denominazione d'Origine Controllata  
Uvaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon*

**Anno d'impianto:** 1966, 1977, 1993

**Resa per ettaro:** 50 q.li

**Tipologia del terreno:** marne ed arenaria ("Ponka")

**Sistema d'allevamento:** guyot

**Densità d'impianto:** 4.500/ 5.500 piante per ettaro

**Epoca di vendemmia:** inizio ottobre 2011

**Vinificazione:** diraspato e macerato per 40 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri. In seguito il vino viene affinato in tonneau per 24 mesi. Assemblato poi in botte grande, ci permane fino al momento dell'imbottigliamento.

**Epoca d'imbottigliamento:** fine aprile 2014

**Dati analitici:** gradazione alcolica 15 vol. - acidità totale 5,00

**Temperatura di servizio:** 16 / 18° C

**Durata prevista del vino:** 10 - 15 anni **N.° di bottiglie prodotte:** 4.000 bottiglie

**Caratteristiche organolettiche:** Rubino, naso complesso, con sentori di lampone, tabacco, ribes nero, cardamomo e vaniglia. Pieno, ricco, appena ruvido per abbondanza tannica, con finale persistente e caldo.

**Abbinamenti consigliati:** stinco di vitello con patate, selvaggina e formaggi molto stagionati.

