

## COLLIO ROSSO 2012

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

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

**Resa per ettaro:** 60 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 2012

**Vinificazione:** diraspato e macerato per 25 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri. In seguito al travaso in vasca di acciaio, il vino ci permane fino al momento dell'imbottigliamento.

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

**Dati analitici:** gradazione alcolica 13,5 vol. - acidità totale 5,70

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

**Durata prevista del vino:** 8-10 anni

**N.° di bottiglie prodotte:** 5.000 bottiglie

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori balsamici e fruttati, ribes nero, frutti di bosco e cassis. Sapido, leggermente ruvido per tannini giovani, di buona persistenza.

**Abbinamenti consigliati:** tagliata di manzo alla brace – arrosto di manzo in crosta.

