



PICÈCH

le vigne del Ribel

COLLIO ROSSO 2022

Denominazione d'Origine Controllata
UVAGGIO DI CABERNET FRANCO, MERLOT E
CABERNET SAUVIGNON



Anno d'impianto: 1966, 1977, 1993

Resa per ettaro: 60 q.li

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

Sistema d'allevamento: guyot e cordone speronato

Densità d'impianto: 4.500/ 5.500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: Fine settembre, inizio ottobre 2022

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

Epoca d'imbottigliamento: fine giugno 2024

Dati analitici: gradazione alcolica: 14 vol.

Temperatura di servizio: 16 / 18° C

Durata prevista del vino: 8-10 anni

N.° di bottiglie prodotte: 6.200 bottiglie magnum 240

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.



Le uve di Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, si esprimono senza sovrapporsi e trovano il giusto equilibrio, sprigionando profumi di ribes nero, sottobosco, spezie e cacao.

Azienda Agricola Picech Roberto Località Pradis 11 34071 Cormons (Go)

TEL: +39 0481 60347

INFO@PICECH.COM WWW.PICECH.COM