



## **VINCIGUERRA Collalto**

Colli di Conegliano Rosso DOCG

---

### **Tipologia**

Vino Rosso

---

### **Uva**

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino

---

### **Zona di provenienza delle uve**

Comune di Susegana (Castello di San Salvatore)

---

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Epoca di vendemmia:** 20 Settembre - 10 Ottobre

---

### **Vinificazione**

Prodotto con uve con una buona sur-maturazione. Dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni, avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento. Affinato in tonneau da 5 ettolitri e botti grandi da 50 ettolitri 36 mesi, successivamente in bottiglia da 8 a 12 mesi in caveau.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 14 % vol. - Acidità totale 5 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore rubino profondo, con leggere note granate, rimanda ad un frutto denso e polposo. Al naso si riconoscono intensi profumi di frutti a bacca nera e prugna e in evoluzione note speziate e balsamiche. In bocca la struttura tannica si adagia sulla morbidezza e sull'armonia del vino, fornendo un insieme dalla grande bevibilità e piacevolezza.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

Ideale in abbinamento con le preparazioni di carne alla brace, arrosti di capretto e agnello, a cui si contrappone con la sua freschezza, tannicità e morbidezza. Ottimo anche con i formaggi di media e lunga stagionatura.

---