



WILDBACHER Col Sandago

IGT dei Colli Trevigiani

Tipologia

Vino Rosso

Uva

Wildbacher in purezza

Zona di provenienza delle uve

Comune di Susegana

Terreno: argilloso calcareo, con scheletro in arenaria

Resa: 1 kg per pianta - 5,500 kg per ettaro

Vinificazione

Diraspatura e pigiatura delle uve e fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni, alla temperatura di 26-28 gradi, con rimontaggi giornalieri. Segue la fermentazione malolattica. 24-30 mesi in fusti di rovere da 500 litri, per metà nuovi e per metà di primo e secondo passaggio. Successivamente in bottiglia per altri 12 mesi.

Dati analitici medi

Alcool 13 % vol. - Acidità totale 5,6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Profumo ampio, intenso, con sentori di frutti di bosco, erbe aromatiche e spezie dolci. Elegante e vigoroso insieme, ben strutturato e tannico, con buona acidità nel finale che dona freschezza.

Abbinamenti Consigliati

si accompagna a piatti a base di carne saporiti, brasati, selvaggina in genere e formaggi maturi.
