

## **ROSSO COLLI**

### **COLLI EUGANEI ROSSO DOC**

#### **Terreno e forme d' allevamento**

Comune di ubicazione dei vigneti: Rovolon, Colli euganei, Italia

Uve: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc

Altimetria s.l.m.: 200 mt

Tipologia terreno: Argilloso, origine vulcanica

Esposizione: Ovest, Nord-Ovest

Età delle viti: 20-30 anni

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Seconda metà settembre

#### **Caratteristiche fisico-chimiche**

Gradazione: 13,5% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 5,50 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: N.D.

#### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumi: Sentori fruttati, frutta a bacca rossa

Sapore: Vinoso, finemente erbaceo e speziato, equilibrato

#### **Vinificazione**

Dettagli/fermentazione: raccolta manuale delle uve al raggiungimento della perfetta maturazione, pigidirasatura e fermentazione a contatto con le proprie bucce senza utilizzo di solforosa

Temperatura di fermentazione: 25 °C

Fermentazione malolattica: Sì

Affinamento: Dopo la svinatura riposa e matura per circa 10 mesi in tonneaux di terzo e quarto passaggio, prima di essere imbottigliato