

BORGO COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV) Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

TERRA CASTAGNERA

Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: est/ovest
Sistema di allevamento: sylvoz
Ceppi/ha: 3.000-3.500
Resa uva q.li/ha: 80 q.li/ha
Epoca della vendemmia: inizi ottobre
Fermentazione : con le bucce per 15 giorni e poi senza bucce 5 giorni
Fermentazione malolattica: totale e spontanea dopo la fermentazione
Pressatura: soffice
Affinamento: 12 mesi in barrique usate di rovere francese
Durata maturazione: 120 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 65%
Alcol svolto: 13% vol
Zuccheri residui (g/l): 2
Acidità totale (g/l): 4,50
Ph: 3,50
Estratto secco (g/l): 28
Pressione afrometrica bar a 20° C: 0,00
Temperatura di servizio: servire in ampi calici a 16-18°C di temperatura
Abbinamenti: carni grigliate, in umido e alla selvaggina nobile, oppure con i migliori formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18° C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

TECNOLOGIA: La vendemmia avviene manualmente in ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 15 giorni, alla temperatura di 26/28° C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini; fa seguito la svinatura ed il completamento delle fermentazioni alcolica e malolattica, il tutto in recipienti di acciaio. Mantenuto sulle proprie fecce per qualche mese, il vino viene poi illimpidito in modo naturale e spostato nelle barrique per l'affinamento in legno, questo dura circa 12 mesi. Infine viene imbottigliato e affinato in bottiglia per qualche mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino di buona intensità
Profumo: marcati sentori di frutta rossa matura con leggere note vegetali e speziate.
Sapore: è pieno e vellutato, di buona tannicità ma gradevolmente morbido e di ottima struttura.

