



COLLIO ROSSO

DESCRIZIONE Vino che si può definire "taglio bordolese" nato da meticolosa ricerca in vigna ed in cantina. Vino di stoffa dalla caratteristica nota di erbaceo e dal intenso profumo.

PROFUMO Di base gradevole, caratteristica dai piccoli frutti del sottobosco.

SAPORE Morbido, caldo e corposo, fruttato e persistente.

ABBINAMENTI Si accompagna molto bene con arrostiti di carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16° - 18°C



VITIGNO Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot

DENOMINAZIONE Collio

PODERE Zegla

ANNATA 2004

**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO** Gujot

RACCOLTA Manuale con accurata selezione, nella terza decade di settembre

VINIFICAZIONE Diraspatura delicata dell'uva, fermentazione con macerazione prolungata delle bucce, pressatura soffice. Affinamento in botte per 8 mesi successivamente in bottiglia.

DATI ANALITICI Alcool(% vol.) 13,0 - Acidità totale(g/l) 5,5

