

TERRA DEI ROVI

Colli Berici Doc Rosso





TERRA DEI ROVI

Colli Berici
DOC Rosso



Nome

Classificazione del vino

Varietà/Uvaggio

Comune di Produzione

Bottiglie prodotte

Terra dei Rovi

DOC Colli Berici Rosso

Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 25%,

Cabernet Franc 15%

Alonte, nel cuore della zona DOC Colli Berici

6600



Il vigneto

Nome – Casara Roveri

Terreno – Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare

Esposizione – Sud e Sud/Est

Altimetria – Collina 180 mt slm

Densità di impianto – 6000 viti/ha

Sistema di allevamento – Cordone speronato basso con orientamento dei filari nord-sud

Carico di gemme – 8 per ceppo

Resa per ettaro – 65 quintali

Coltivazione – Concimazioni scarse, cimatura dei germogli, diradamento dei grappoli in eccesso e defogliazione estiva.



Epoca e conduzione della vendemmia

Ottobre

Vinificazione

Breve descrizione: Pigia diraspatura seguita da 15 gg di permanenza sulle bucce in tini da 50HL aperti, con 4 follature giornaliere

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione – 26° - 32° C

Durata della macerazione – 15 gg

Durata della fermentazione – 15 gg

Periodo di Maturazione – 15 mesi circa in barrique di rovere Allier, Never, Limousin e Tronçais. Affinamento in bottiglia circa 5 mesi

Epoca di imbottigliamento – maggio-giugno del secondo anno successivo alla vendemmia



Caratteri organolettici

Colore rosso rubino profondo; profumo speziato, con un ampio spettro di sentori fruttati che variano dal ribes alla mora matura.

Sapore elegante, fine, con tannini molto fitti e persistenti



Gastronomia

Ottimo in abbinamento a piatti di selvaggina, cacciagione e carni che richiedono un vino rosso importante



Servizio

Temperatura - 16° - 18° C, stappare circa un'ora prima del servizio.



Formati disponibili



0.75 lt 1.5 lt 3 lt