



**colvendra®**  
— SINCE 1924 —

## COLLI DI CONEGLIANO ROSSO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Colline di Conegliano.
<b>TERRITORIO:</b>	Suoli a substrato argilloso.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Filare a spalliera. Diradamento a fine luglio.
<b>CLIMA:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
<b>VITIGNI UTILIZZATI:</b>	Prodotto con uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Marzemino.
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale. Resa 90 qli/ha.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	In rosso, con macerazione di circa 15 giorni alla temperatura di 28/30 °C per favorire la dissoluzione della sostanza colorante e dei tannini nobili presenti nella buccia.
<b>AFFINAMENTO:</b>	In barriques per un periodo variabile tra i 18 e i 24 mesi, successiva maturazione in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO:</b>	Colore rosso intenso, delicato profumo di piccoli frutti rossi quali la mora, il lampone, la fragola e la ciliegia; delicata nota speziata di cannella. Di ottimo corpo, armonico, persistente, elegante, sapido, con finale piacevolmente tannico.
<b>TENORE ALCOLICO:</b>	14,5% vol.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Si accompagna bene con piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	18-20 °C
<b>BOTTIGLIA:</b>	0,75 litri