



## ROMAGNA DOC SANGIOVESE BERTINORO RISERVA "VIGNA COLECCHIO"

La Riserva "Vigna Colecchio" è l'espressione di tutte le potenzialità del Sangiovese. L'affinamento in barrique nuove di legno francese dona note complesse e particolarmente fruttate, mai invadenti, che si armonizzano con la componente tannica del Sangiovese e donano complessità e profondità. Pugne, amarene, spezie sono protagonisti nel calice. Da degustare almeno 4 anni dopo la vendemmia, molto longevo.

**Zona di produzione:** Bertinoro, zona collinare 150/200 m s.l.m., terreno argilloso-sabbioso

**Vitigno:** sangiovese

**Uvaggio:** sangiovese 100%

**Epoca di vendemmia:** prima/seconda settimana di ottobre

**Resa media per ettaro:** 40 quintali uva

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di allevamento:** 3300 piante per ettaro

**Anno di impianto:** 1991

**Vendemmia:** Vino fatto solo nelle annate migliori, nelle vigne più vecchie, con selezione dei migliori grappoli più spargoli e a chicco piccolo, scelti nelle viti con pochissimi grappoli.

**Vinificazione:** Diraspa-pigiatura, criomacerazione, fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata, lunga macerazione, oltre un mese, con parti di uva intera e parte con i raspi. Fermentazione malolattica in legno, affinamento di circa 2 anni in barriques di rovere francese nuove e minimo 12 mesi in bottiglia.

**Durata del vino:** oltre i 25 anni

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso granato tendente all'aranciato. Profumo fruttato, con sentore di piccoli frutti rossi, amarena sotto spirito, balsamico speziato. In bocca asciutto, ricco, pulito, di grande persistenza aromatica. Buona struttura.

**Note sul vino e abbinamenti:** E' un vino ricco e strutturato, adatto anche a lungo invecchiamento. Grande vino per piatti importanti, carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina e formaggi

Bissoni

stagionati.

**Temperatura di degustazione:** 16 - 18° C