

BORG 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

Cepi/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.

