

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Masello

Colli di Conegliano Rosso D.O.C.G.

In Vigneto

Le uve utilizzate sono Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino, raccolte dai vigneti dei Colli di Conegliano tra l'inizio e la metà di ottobre.

In Cantina

Fermentazione e macerazione per 20 giorni in acciaio. Riposa per tre anni in botti grandi di rovere.

Affinamento successivo per un anno in botti piccole di rovere francese del massiccio centrale, in parte nuove, in parte di secondo passaggio.

Affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia.

Nel Bicchiere

Si presenta con un colore brillante, profondo, seducente. Convince e attira l'attenzione con una polpa soavemente aromatica, un fruttato vanigliato, per un corpo vellutato ed una persistenza gustativa che richiama il cacao e le spezie. Risulta armonico e perfettamente amalgamato nel gusto e nell'olfatto.

Una giusta permanenza in bottiglia ne esalterà ulteriormente le già esclusive caratteristiche.

IL COLLE Azienda Vitivinicola S.r.l.

Via Colle, 15 - 31020 San Pietro di Feletto (TV) - ITALIA

T +39 0438 486093 / 486926 - **F** +39 0438 787958

E info@proseccoilcolle.it - **W** www.proseccoilcolle.it

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



Masello

Colli di Conegliano Rosso D.O.C.G.

Dati Tecnici Essenziali

Ubicazione del vigneto: Colline di Conegliano;
Esposizione Sud-Ovest.

Terreno: Misto argilloso, marnoso e calcareo.

Varietà: Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon,
Merlot, Marzemino.

Età media del vigneto: 15 anni.

N° di ceppi x Ha: 4.200.

Produzione media: 2,0 kg.

Resa hl x Ha: 50-60.

Acidità totale: 5,20-5,60 g/l.

Alcool svolto: 13,50%.

Residuo zuccherino: 2,0 g/l.

P.H.: 3.70-3.80.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.
Decantare alcune ore prima del servizio.

Durata per il consumo: 5 anni e più.