



GRECCIO ROSSO

COLLI DI CONEGLIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VITIGNI

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Marzemino.

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Colore rosso granato intenso con riflessi rubini.

OLFATTO

Complesso, etereo ed elegante. Spiccano le note fruttate con piccoli frutti rossi, ben armonizzate al delicato profumo di vaniglia ed a leggere note speziate dovute all'affinamento in legno.

GUSTO

Pieno, ricco ed elegante con acidità ben armonizzata, sapido e persistente, con finale asciutto.

ACIDITÀ 5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 7 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA 15% Vol.

VINIFICAZIONE

RESA 90 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre.

TEMPO DI MATURAZIONE SULLE BUCCE

Le uve, pigiate e diraspate, vengono poste nelle vasche di macerazione per un periodo di circa 2 settimane durante le quali vengono alternate pratiche di rimontaggio, follature e délestage.

FERMENTAZIONE

Alla svinatura il vino viene decantato e fermentato a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In legno per 12 mesi.

Una volta in bottiglia per un periodo non inferiore ai 6 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nel cuore del territorio della DOCG Colli di Conegliano, alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.

ALTIMETRIA 270 m s.l.m.

ESPOSIZIONE Est - Ovest

TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso di medio impasto.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CONSIGLI E FORMATI

ABBINAMENTI

Si abbina a piatti di carni rosse, cacciagione e a formaggi invecchiati. Ottimo vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C stappando la bottiglia alcune ore prima.

BICCHIERE

Balloon.

CONSERVAZIONE

Oltre i 2/3 anni. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

FORMATI

Bottiglia da 75 cl.