



## COLLE ALTO ATINA DOC ROSSO

---

**Tipologia:** Rosso, Atina DOC ROSSO

**Uvaggio:** Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 50%, Merlot 25%, Syrah 25%

**Altitudine:** m 410-500 s.l.m.

**Suolo:** argilloso calcareo

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità degli impianti:** 5.500-6.000 ceppi per ha

**Resa per ettaro:** 40-50 q

---

**Vinificazione:** raccolta manuale, diraspa-pigiatura degli acini, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 28-30°C per 10-15 giorni, fermentazione malolattica svolta in acciaio, affinamento in acciaio per 6 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per 3 mesi.

---

**Gradazione alcolica svolta:** 13%

---

**Colore:** rosso rubino con nuances violacee.

---

**Olfatto:** al naso si presenta pieno, con aromi fruttati (visciola, ma anche lampone, mora e cassis) accompagnati da delicati toni erbacei.

---

**Gusto:** morbido, largo, quasi masticabile, il tannino ha grana e carnosità ma risulta elegante, ben diffuso e capace di allungo. In chiusura ritorni piacevoli di frutti a bacca scura.

---

**Totale bottiglie prodotte:** 10.000

---