



COLLE ALTO ATINA ROSSO DOC

Type: rouge, Atina Rosso DOC

Cépage: Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc 50%, Merlot 25%, Syrah 25%

Altitude: 410-500 m

Sol: argilo-calcaire

Type de taille: cordon

Densité: 5500 à 6000 pieds par hectare

Rendement: 40 à 50 q

Vinification: récolte manuelle, égrappage-broyage des pépins, fermentation de l'alcool à température constante de 28-30°C pendant 10 à 15 jours, fermentation malolactique en cuve d'acier inoxydable, clarification en cuve d'acier inoxydable pendant 6 mois puis en bouteille pendant 3 mois supplémentaires.

Degré d'alcool: 13%

Robe: rubis pourpre avec nuances de violet

Arôme: charnu et particulièrement fruité (cerise, framboise et mûre) avec de délicates notes herbacées

Goût: léger, ample, presque plein en bouche, le tanin est granuleux et charnu mais élégant, bien structuré et peut être dilué. Un goût agréable et concluant de baies noires.

Production totale: 10.000 bouteilles
