

**BORGO 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 ceppi/ha: 3.000-3.500 ceppi/ha 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: 3,60 estratto secco (g/l): 28 pressione afrometrica bar a 20° C: 0,00

Da servire in ampi calici a 16-18°C di temperatura in abbinamento a 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 20 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: Il sapore è pieno e vellutato, di buona tannicità ma gradevolmente morbido e di ottima struttura.

