



“ROSSO DI GIANO”
COLLI DI CONEGLIANO DOCG
RISERVA

TIPOLOGIA: vino rosso fermo, affinato in legno

ZONA DI PRODUZIONE: provincia di Treviso

TERRENO: argilloso

VITIGNI UTILIZZATI: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marzemino

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 70 q.li/ha

TITOLO ALCOLOMETRICO: 14,50% vol.

FORMA D'ALLEVAMENTO: filare a spalliera

VINIFICAZIONE: fermentazione del mosto a contatto con le proprie bucce e permanenza macerativa in vasche d'acciaio per 15-20 giorni alla temperatura di 24-26 °C. A fine macerazione, svinatura ed affinamento in recipienti di legno in rovere francese per 30 mesi. Maturazione in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: rosso rubino intenso con riflessi granati. Olfattivamente complesso e integrato nell'orchestra di profumi di speziato gentile, confettura di ciliegie, frutti di bosco maturi, prugne secche, caffè, tabacco, nocciola, mandorla tostata, vaniglia, cioccolato, pepe nero, eucalipto, grafite, con trama floreale di viola a dirigere l'orchestra. Al palato manifesta la sua solidità nella complessa dinamicità gustativa, con tannini vibranti ma morbidi. Esplosivo nella sua piacevole, emozionante e persistente componente retroolfattiva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: piatti gustosi, grassi e succulenti, carni rosse alla brace, carni allo spiedo, selvaggina, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 5

FORMATO: 75 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci

