

# DOCG Colli di Conegliano Rosso Riserva “Le Conche”



<b>Zona produzione</b>	Zona collinare bassa
<b>Vitigno</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marzemino
<b>Terreno</b>	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot, Cordone speronato
<b>Epoca di vendemmia</b>	Ultima settimana di settembre, prima settimana di ottobre
<b>Vinificazione</b>	Le uve pigiate e diraspate vengono poste nelle vasche di macerazione per un periodo di circa tre settimane
<b>Fermentazione primaria</b>	Dopo la svinatura il vino finisce di fermentare in acciaio
<b>Affinamento</b>	Affina in barrique per almeno 30-36 mesi ed almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere immesso al consumo
<b>Alcol</b>	13,5% Vol
<b>Acidità totale</b>	4,80 - 5,80 g/l
<b>Vista</b>	Di colore rosso rubino con riflessi granati dovuti all'invecchiamento
<b>Olfatto</b>	Profumo complesso, etereo, i sentori fruttati dell'amarena e dei frutti di bosco ben si armonizzano con le note speziate del pepe nero e balsamiche della vaniglia
<b>Gusto</b>	Pieno, ricco ed elegante dato dal perfetto equilibrio tra componente tannica, acidità e corposità. La persistenza del gusto, ritrova sul finire tutti i sentori già percepiti all'olfatto
<b>Abbinamenti</b>	Si abbina a piatti di carni rosse, cacciagione e a formaggi invecchiati. Ottimo vino da meditazione. Si consiglia la stappatura e decantatura qualche tempo prima
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20 °C
<b>Formati</b>	Bottiglia 0,75 lt, Magnum 1,5 lt