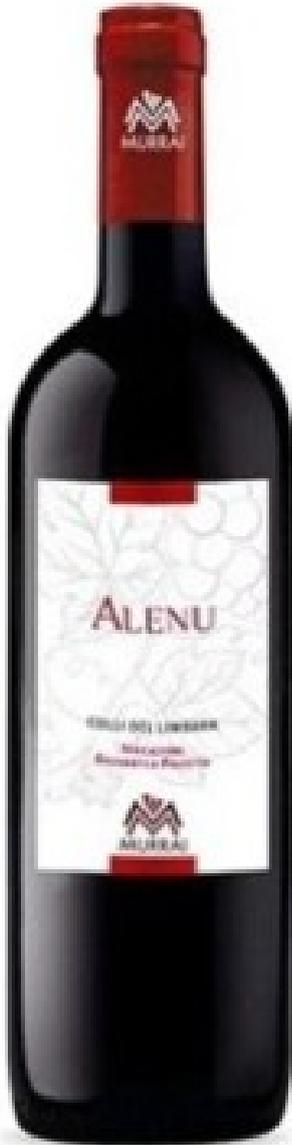


COLLI DEL LIMBARA ROSSO IGP ALENU



Denominazione: Colli del Limbara Igp

Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah, 10% Cagnulari.

Provenienza: Loc. Chirialza, comune di Monti (SS) altitudine 180 m. s.l.m.

Terreno: Disfacimento della roccia granitica.

Impianto vigneto: Anno 2006

Densità per ettaro: 6000 ceppi ha.

Allevamento: A spalliera con potatura a Guyot.

Resa per ettaro: 60 ql/ha

Vendemmia: Manuale in cassetta, terza decade di settembre.

Vinificazione: In tini a temperatura controllata a contatto con le bucce fino a completa fermentazione.

Affinamento: Maturazione 18 mesi in acciaio e affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumi: Bouquet elegante e persistente con sentori di frutti di bosco.

Gusto: Al palato asciutto, caldo, armonico e corposo.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Abbinamento: Ideale con primi piatti elaborati, secondi di carni rosse e cacciagione, formaggi saporiti.