



**PICÈCH**

le vigne del Ribel

## COLLIO ROSSO 2022

---

Denominazione d'Origine Controllata  
UVAGGIO DI CABERNET FRANCO, MERLOT E  
CABERNET SAUVIGNON



**Anno d'impianto:** 1966, 1977, 1993

**Resa per ettaro:** 60 q.li

**Tipologia del terreno:** marne ed arenaria ("Ponka")

**Sistema d'allevamento:** guyot e cordone speronato

**Densità d'impianto:** 4.500/ 5.500 piante per ettaro

**Epoca di vendemmia:** Fine settembre, inizio ottobre 2022

**Vinificazione:** diraspato e macerato per 25 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri. In seguito al travaso in vasca di acciaio e botte grande, il vino ci permane fino al momento dell'imbottigliamento.

**Epoca d'imbottigliamento:** fine giugno 2024

**Dati analitici:** gradazione alcolica: 14 vol.

**Temperatura di servizio:** 16 / 18° C

**Durata prevista del vino:** 8-10 anni

**N.° di bottiglie prodotte:** 6.200 bottiglie magnum 240

**Caratteristiche organolettiche:** Sentori balsamici e fruttati, ribes nero, frutti di bosco e cassis. Sapido, leggermente ruvido per tannini giovani, di buona persistenza.

**Abbinamenti consigliati:** tagliata di manzo alla brace – arrosto di manzo in crosta.



---

Le uve di Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, si esprimono senza sovrapporsi e trovano il giusto equilibrio, sprigionando profumi di ribes nero, sottobosco, spezie e cacao.

---

Azienda Agricola Picech Roberto Località Pradis 11 34071 Cormons (Go)

TEL: +39 0481 60347

INFO@PICECH.COM WWW.PICECH.COM