

COLLIO RISERVA RUBEN 2020

Denominazione d'Origine Controllata
UVAGGIO DI MERLOT E CABERNET SAUVIGNON

Zona DOC: COLLIO, colline di Pradis a Cormons

Anno d'impianto: 1966, 1977, 1993

Resa per ettaro: 50 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: ottobre 2020

Vinificazione: diraspato e macerato per 30 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri. In seguito il vino viene affinato in tonneau per 24 mesi. Assemblato poi in botte grande, ci permane fino al momento dell'imbottigliamento.

Epoca d'imbottigliamento: fine maggio 2023

Gradazione alcolica: 15 vol.

Temperatura di servizio: 16° / 18° C

Durata prevista del vino: 15-20 anni

Produzione: bottiglie 3.000 magnum 150

Caratteristiche organolettiche: rubino, naso complesso, con sentori di lampone, tabacco, ribes nero, cardamomo e vaniglia. Pieno, ricco, appena ruvido per abbondanza tannica, con finale persistente e caldo.

Abbinamenti: stinco di vitello con patate, selvaggina, brasati e formaggi molto stagionati.

Eventuali sedimenti sono una conseguenza naturale dovuti alla mancanza di chiarifica e filtrazione.

Come un rubino.
Passione, calore, armonia. La forza della vita.
Dedicato a Ruben Picech.
