



BORGHO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



“COLLE DEL CASTAGNO” CABERNET SAUVIGNON COLLI TREVIGIANI IGP

TERRITORIO

Uve: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Ubicazione: colline Trevigiane

Tipologia suolo: argilloso pesante e minerale

Altitudine: 120 m s.l.m.

VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale in cassetta

Epoca: fine settembre/ primi ottobre

Età dei vigneti: 15/25 anni

Densità d'impianto: 3.500 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Guyot

CANTINA

Vinificazione: fermentazione in tino di legno aperto per 10/15 gg a temperatura di 18/20 °C, fermentazione malo-lattica controllata.

Affinamento: in cemento per 5-6 mesi e in barriques 2-3 mesi, imbottigliamento e quindi riposo per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino caratterizzato da un colore rosso intenso, con riflessi ramati.

In bocca si percepisce un sapore asciutto, pieno, corposo e vellutato.

Tannino morbido ed elegante.

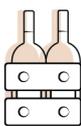
ABBINAMENTI

Abbinabile sia con carni fredde, alla griglia, cacciagione, arrostiti di carni bianche e rosse, eccellente con formaggi.



Profumo:

Fine, intenso, complesso;
note di confettura,
liquirizia, vaniglia



Bottiglie prodotte:

2.000 bottiglie da 0,75 l
50 bottiglie da 1,5 l
Confezione da 6 bottiglie



Temperatura di servizio:

18/20 °C



Gradazione alcolica:

13 % vol



Acidità:

5,5 gr/l



Residuo zuccherino:

0 gr/l

FLOREALE	●	●	●	●	●
FRUTTATO	●	●	●	●	●
MORBIDEZZA	●	●	●	●	●
SAPIDITÀ	●	●	●	●	●
SPUMA	●	●	●	●	●