



CLASSIFICAZIONE:	Civitella d'Agliano. Indicazione Geografica Tipica
UVAGGIO:	Merlot 80%, Montepulciano 20%
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Situato su di una collina a tratti percorsa da strisce ghiaiose, il vigneto "Colle Rosso" comprende 4 ettari di Merlot e 2 di Montepulciano d'Abruzzo. La densità d'impianto varia dalle 7000 alle 5000 piante ad ettaro a secondo dei vitigni e delle condizioni del suolo. Il sistema di allevamento è Guyot.
VINIFICAZIONE:	La fermentazione alcolica avviene in cisterne di acciaio ad una temperatura di 28°C. Durante il periodo di macerazione si susseguono follature e rimontaggi più volte al giorno. Fermentazione malolattica in acciaio.
MATURAZIONE:	In acciaio per sei mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per due mesi
LONGEVITÀ:	Mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un periodo di 3 o 4 anni.
COLORE:	Rosso rubino
PROFUMO:	Evidenti note vegetali di tabacco e menta accompagnate nel finale da sentori di liquirizia, pepe e caffè tostato
SAPORE:	Vino robusto dalla accentuata sapidità, tannini eleganti, buona persistenza d'insieme
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16°C



SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio della Costa 1, 01020 Civitella D'Agliano (VT), ITALIA
Tel. +39 0761 915783 Email: vini@sergiomottura.com www.sergiomottura.com

