



## “Colle Forte” Veneto IGT Rosso

### VINI ROSSI



**Alcool:** 12,5% vol.

**Area di produzione:** Colline moreniche della riva orientale del Lago di Garda.

**Uve:** Prodotto da uve rosse Merlot e Sangiovese. Sistema di coltivazione a spalliera e potatura a guyot.

**Composizione del suolo:** Terreni argillosi di origine morenica.

**Sistema di vinificazione:** Pigiatura soffice, fermentazione in rosso per 6-8 giorni a temperatura controllata (22-24°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

**Descrizione organolettica:** Vino di grande struttura e ricco di colore, secco, corposo, morbido e armonico con forte e netta personalità.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** Vinoso, tipico ed intenso, con sentori di frutti di bosco.

**Sapore:** Di grande struttura, pieno, morbido ed armonico.

**Temperatura di servizio:** Da servire alla temperatura di 16-18°C.

**Conservazione:** Si presta ad un moderato invecchiamento (2-3 anni). Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

**Suggerimenti gastronomici:** Accompagna egregiamente primi piatti, tutti i tipi di carne, formaggi dolci e stagionati e anche pesce alla griglia.

#### DATI TECNICI:

**Acidità Totale:** 5,15 g/l

**Zucchero:** 10,00 g/l

**SO2 totale:** 99 mg/l

**SO2 libera:** 32 mg/l

**Estratto secco netto:** 27,7 g/l

**Acidità volatile:** 0,36 g/l

