

# “Colle Forte”

## Veneto IGT Rosso



**Alkohol:** 12.5% vol.

**Anbaugebiet:** Region: Veneto. Hügel moränischem Ursprungs am östlichen Ufer des Gardasees.

**Weintrauben:** Hergestellt aus folgende Rebsorten: Merlot, Sangiovese und, je nach Jahrgang, auch Corvina-Rebsorte in beschränkten Mengen.  
Anbausystem: Spalieranbau und Guyot-Rebschnitt.

**Boden:** Lehmhaltiger Boden möranischem Ursprungs.

**Weinbereitungssystem:** Die Trauben werden leicht gepresst. Die anschließende Fermentierung erfolgt für 6-8 Tage unter ständiger Temperaturkontrolle (22-24°C.). Der Ausbau erfolgt ganz schonend in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern.

**Beschreibung:** Fruchtiger, trockener Rotweine mit einer samtige Struktur.

**Farbe:** Kräftiges rubinrot.

**Duft:** Intensives Bouquet nach Waldbeeren.

**Geschmack:** Intensives Bouquet nach Waldbeeren.

**Trinktemperatur:** 16-18°C.

**Lagerung:** Der Wein kann 3-4 Jahre in einem kühlen, trockenen und gut gelüfteten Raum aufbewahrt werden.

**Serviertvorschlag:** Passt ausgezeichnet zu vielen Gerichten: Pizza, Pasta, zu Fleischgerichten, gegrilltem Fisch und zu Käse.

| Zucker   | Gesamtäure | Volatile Säure | Gesamt SO <sub>2</sub> | Freies SO <sub>2</sub> | Netto Trockenextrakt |
|----------|------------|----------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| 10.0 g/l | 5.20 g/l   | 0.36 g/l       | 95 g/l                 | 28 g/l                 | 27.5 g/l             |