



Colle Antico

Classificazione: Rosso Veronese I.G.P.
(Indicazione Geografica Protetta)

Vitigni: Marzemino, Cabernet Sauvignon, Corvina

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione per ettaro: 40 q/ha (di uva passita)

Tipo di raccolta: manuale

Tecnica di vinificazione: appassimento delle uve sulla pianta, delicata diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione in rosso per 18-20 giorni a temperatura controllata (20°C.), fermentazione malolattica.

Affinamento: 2 anni in tonneaux

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi leggermente granati, molto consistente.

Profumo: molto intenso, complesso, fruttato, speziato, erbaceo, etereo

Sapore: pieno, di notevole struttura, sapido e apprezzabile astringenza.

Gradazione alcolica: 15%

Periodo di consumo ottimale: da 2 a 6 anni

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia mezz'ora prima e servire a 18 - 20°C

Abbinamenti gastronomici: insaccati, brasati, stracotti, arrostiti, spezzatini, formaggi stravecchi. Ottimo come vino da meditazione

Storia e curiosità: l'etichetta riproduce una collina caduta purtroppo vittima delle ruspe intorno ai primi anni sessanta, caratteristico simbolo del nostro paese, tipico esempio dei terrazzamenti e dell'impegno nella coltivazione della vite nei tempi passati che questo vino vuole ricordare.



BERGAMINI
Azienda Agricola