

Collefurno



IGP - Indicazione Geografica Protetta

Uvaggio: 100% Cesanese di Affile

Terreno: Pozzolanico ricco di argilla

Sistema di allevamento: guyot bilaterale

Resa per ettaro: 50 quintali

Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione spontanea e sosta delle bucce per 18 giorni, malolattica svolta naturalmente, maturazione in tonneau non nuovi per 10 mesi e affinamento per 8 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte 2500



Durante tutto il processo di vinificazione non viene impiegato alcun coadiuvante enologico e la massa non è sottoposta a nessuna chiarifica o filtrazione.

Colore: Rosso rubino con riflessi granati

Profumo: Ruspante, dagli aromi di frutti rossi e neri come mirtilli, ciliegie, poi fiori secchi e note verdi sul finale

Gusto: Intenso, strutturato e di notevole freschezza, persistente ed elegante

