



COLLALTO®

RAMBALDO VIII  
COLLI TREVIGIANI I.G.P.

Solo l'assemblaggio delle migliori uve selezionate di Cabernet, Merlot e Refosco danno via a questo vino dedicato a Rambaldo VIII, uomo saggio e grande cavaliere, che nel XIII secolo fece costruire il Castello di San Salvatore. Come lui questo vino esprime un carattere solido, grazie alla struttura importante e ai profumi intensi e speziati, che lo hanno reso il vino più ambito dell'azienda.





# COLLALTO®

## RAMBALDO VIII COLLI TREVIGIANI I.G.P.

### TERRITORIO

**Uve:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Refosco in percentuali come da disciplinare, tutte provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà

**Ubicazione:** terreni adiacenti il Castello di San Salvatore

**Esposizione:** sud

**Tipologia suolo:** argilloso

### VENDEMMIA

**Resa per ettaro:** 70 q.li

**Epoca di vendemmia:** 10 - 25 ottobre

### CANTINA

**Vinificazione:** è un vino prodotto con uve da vendemmia tardiva. Dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni, avviene la fermentazione malolattica.

Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento.

**Affinamento:** in tonneau da 5 ettolitri e botti grandi da 50 ettolitri 48 mesi, successivamente in bottiglia da 8 a 12 mesi in caveau.

### DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol.

**Acidità:** 5 g/l

### GROWING AREA

**Grapes:** Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Merlot and Refosco, in percentages in accord with the production code, all grown exclusively in our estate vineyards

**Location:** vineyards nearby the San Salvatore Castle

**Aspect:** south

**Soils:** clay

### HARVEST

**Yield per hectare:** 70 quintals

**Harvest period:** 10 - 25 October

### WINE PRODUCTION

**Vinification:** this wine is made with well-ripe grapes. After the grapes are de-stemmed and pressed, the wine ferments and macerates on the skins for 15 days; it then undergoes malolactic fermentation, followed by filtration and maturation.

**Maturation:** 48 months in 5hl tonneaux and large 50hl oak barrels, followed by 8-12 months in the bottle in the cellar.

### TECHNICAL ANALYSIS

**Alcohol:** 14,5% vol.

**Acidity:** 5 g/l

### DEGUSTAZIONE

Un vino strutturato, color rosso granato, al naso note di frutti di bosco con sentori di liquirizia, cacao e spezie orientali, caldo e morbido, con un buon tenore alcolico adatto all'affinamento in bottiglia. Lo possiamo degustare come vino da meditazione, ma non disdegna la cacciagione, le carni grasse alla griglia e i formaggi stagionati.

### TASTING

*This is a firmly-structured wine, garnet red in appearance, its nose fragrant with wild berry, black liquorice, cocoa bean, and oriental spices. The smooth, silky palate shows good alcoholic warmth, promising significant longevity.*

*It is delicious as a sipping wine, but it will also welcome being paired with game, grills of fat-rich meats, and aged cheeses.*



0,75L 1,5L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA