

VINCIGUERRA

COLLI DI CONEGLIANO ROSSO D.O.C.G.
RISERVA

Lo possiamo definire "tipico" questo vino rosso dei colli di Conegliano, un blend di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino dove le note speziate e di frutta nera e polposa si sposano con la freschezza del Marzemino. Proprio per la sua tipicità lo abbiamo voluto dedicare a Vinciguerra I conte di Collalto, colui che, nel 1471, fece atto di deposizione del titolo di conte di Treviso per conservare unicamente il titolo di conte di Collalto, di fatto fu il primo conte di Collalto.

This red wine from the Conegliano hills certainly deserves the term traditional. A blend of Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, and Marzemino, it marries the spice and rich, dark-fleshed fruit of the first three grapes to Marzemino's crisp freshness. It is precisely the traditional character of this wine that made us dedicate it to Vinciguerra I, Count of Collalto, who, in 1471 legally yielded the title of Count of Treviso, in order to retain just that of Count of Collalto; in fact, he was the very first Count of Collalto.



COLLALTO®

Riconoscimenti/Awards:

2024



90/100



2023



2022



90/100

2021



2020



90/100



COLLALTO®

VINCIGUERRA

COLLI DI CONEGLIANO ROSSO D.O.C.G.

TERRITORIO

Uve: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 17%, e Marzemino 10%, 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: 20 settembre - 10 ottobre

CANTINA

Vinificazione: è un vino prodotto con uve con una buona sur-maturazione. 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 ettoltri e botti grandi da 50 ettoltri 36 mesi, successivamente in bottiglia da 8 a 12 mesi in caveau.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità: 5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 17%, e Marzemino 10%, 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: 20 September - 10 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: 36 months in 5hl tonneaux and large 50hl oak barrels, followed by 8-12 months in the bottle in the cellar.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 14% vol.

Acidity: 5 g/l

DEGUSTAZIONE

Una delle massime espressioni dell'uvaggio rosso previsto dalla D.O.C.G. Colli di Conegliano. L'unione del classico taglio borlese (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot) con il Marzemino conferisce all'insieme del vino note di estrema freschezza e morbidezza con una struttura intrigante e complessa.

Alla vista il colore è di un rosso rubino con sfumature granata. Al naso si riconoscono intensi profumi di frutti a bacca rossa e nera, come ciliegie e prugne, note tostate di tabacco e speziate con cardamomo, pepe nero, liquirizia, cuoio e balsamiche. Molto espressivo al palato in cui emergono freschezza e tannini marcati ma maturi. Ideale in abbinamento con le preparazioni di carne alla brace, arrosti di capretto e agnello. Ottimo anche con i formaggi di media e lunga stagionatura. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 16-18°C.

TASTING

One of the finest expressions of this particular blend, as specified in the Colli di Conegliano D.O.C.G. production code. The union of the classic Bordeaux blend (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, and Merlot) with Marzemino brings to this distinctive wine its superb, refreshing crispness and its intriguing, complex structure. Its dense, garnet-veined ruby colour finds its complement in the rich, pulpy fruit on the nose, where intense notes of wild dark berry fruit and dried plum are backgrounded by still-evolving spice and pungent hints of balsam. In the mouth, the tannins and velvety mouthfeel work in harmony with each other, resulting in a wine of notable drinkability and pleasure. Its crispness, fine tannins, and rounded mouthfeel make Vinciguerra the perfect partner to grilled meats, roast kid and lamb, and it accompanies medium- and long-aged cheeses as well. Best enjoyed at 16-18°C.



0,75 L 1,5 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA