

YANEZ

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

CL. 75

IL COLLI DI CONEGLIANO ROSSO

Il colli di Conegliano rosso è l'ultimo nato nel panorama dei vini D.O.C.G. della marca gioiosa.

Nasce dal sapiente uvaggio delle uve più prestigiose dei colli di Conegliano. Si tratta di autentiche rarità, prodotte in quantitativi limitati, che costituiscono orgoglio e vanto della viticoltura e dell'enologia trevigiana.

COLLI DI CONEGLIANO ROSSO YANEZ

VIGNETO

Zona di produzione: Regione Veneto, provincia di Treviso

Comune: Conegliano - Italia

Vigneto tipo: rosso

Varietà: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot e Marzemino

Densità di impianto: 4.000 ceppi ettaro

Resa ettaro: 10.000 kg/ha

Resa per pianta: 2,500 kg/ceppo

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: metà Ottobre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 25°C

Macerazione: 15/20 giorni

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: totale

Maturazione: in legno per 30 mesi - botti da 25 hl in rovere francese

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14 % vol.

Acidità totale: 5,7 grammi per litro

Ph: 3,45

DEGUSTAZIONE:

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumo: vino importante, da meditazione, intenso, gradevole, complesso

Sapore: corpo buono, sapido, aromatico, giustamente tannico, caldo con acidità equilibrata dal finale asciutto.



VIGNA SANCÒL S.R.L.

Piazza Ugo Angelo Canello, 4/A - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) - Tel. + 39 0423 900658 - Fax + 39 0423 904873 - info@vignasancol.it - www.vignasancol.it