

YANEZ

Colli di Conegliano Rosso

Bottiglia cl 75

I Colli di Conegliano Rosso

I 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.

The hills of Conegliano Rosso

The hills of Conegliano Rosso is the last born in the panorama of D.O.C.G. wines of the joyful brand. It comes from the skilful blend of the most prestigious grapes of the Conegliano hills. These are authentic rarities, produced in limited quantities, which are the pride of Treviso viticulture and enology.

Vigneto

Zona di produzione: Regione Veneto, provincia di Treviso
Comune: Conegliano
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: 2,5 kg/ceppo
Sistema di allevamento: Guyot
Epoca di vendemmia: metà Ottobre
Raccolta: a mano

Vineyard

Production area: the Veneto region, province of Treviso
Municipality: Conegliano
Wine type: Red
Grape variety: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot and Marzemino
Density of planting: 4.000 vines per hectare
Yield per hectare: 10.000 kg/ha
Yield per plant: 2,5 kg/vine
Training system: Guyot
Time of harvest: half October
Type of harvesting: hand picking

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 in barriques e tonneaux in rovere francese
Affinamento bottiglia: 12 mesi

Vinification

Fermentation rank: stainless steel
Fermentation temperature: 25°C
Maceration: 15/20 days
Yeasts: selected
Malolactic fermentation: total
Ageing: in wood for 30 months in barriques and tonneaux in French oak
Bottle refinement: 12 month

Dati tecnici

Grado alcolico: 14% vol.
Acidità totale: 5,7 grammi per litro
Ph: 3,45

Technical data

Alcohol content: 14% vol.
Total acidity: 5.7 grams per litre
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

Degustazione

Colour: Ruby red with garnet reflections
Bouquet: important wine, for meditation, intense, pleasant, complex
Flavour: Good body, savory, aromatic, rightly so tannic, warm with balanced acidity with a dry finish