

Gianfranco Bolognesi - Andrea Spada

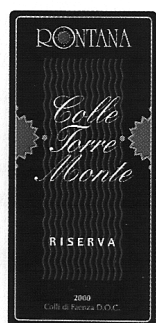
La Romagna nel bicchiere

[terra di vite e di tradizioni]

"Colle Torre Monte" Colli di Faenza Rosso Doc Riserva 2000	
Produttore	Azienda Agricola Rontana S.S.
Prima annata prodotta	2000
Vigna di origine	Colle Torre Monte
Geologia del terreno	medio impasto
Sistema di coltivazione	cordone speronato
Numero piante per ettaro	3.000
Data di nascita del vigneto	1997
Superficie del vigneto	0,70 ettari
Varietà di uva	sangiovese cabernet sauvignon merlot
Rendimento medio per ettaro (in quintali)	90
Periodo di raccolta delle uve	settembre/ottobre
Fermentazione	n.d.
Affinamento in legno	24 mesi
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero bottiglie prodotte	0,750 l: 2.800



Note organolettiche



Rosso rubino intenso. Naso di buon peso con note speziate e tostate del rovere piccolo, richiami erbacei e di frutta a bacca rossa. Bocca molto dinamica ed energica, buon apporto acido-tannico e buona persistenza gusto-olfattiva.

Temperatura di servizio: 16°-18°.

Piatto del cuore: crepinette di agnello con broccoletti.