

Riserva Colle Torre Monte Colli di Faenza D.O.C.



40% Sangiovese,
40% Cabernet Sauvignon,
20% Merlot
è la riserva di prestigio
dell'azienda.

Proprio alle spalle
delle fortezze di Brisighella,
con un'esposizione ideale a
450 m slm, la collina argillosa
di Col Mora gode del caldo
sole della Romagna durante
il giorno delle fresche brezze
notturne.

VIGNETO: Colline a sud di Faenza in Romagna nella valle che porta a Firenze, comune di Brisighella

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.500 piante per ettaro, impiantate nel 1990.

ALTITUDINE: 450 metri slm.

SUOLI: gessoso con argilla, ottimo drenaggio garantito anche dal pendio della collina. Interfile inerbite per garantire apporto di sostanza organica e la presenza di insetti utili.

PRODUZIONE: 8 tonnellate per ettaro, 70% resa.

CICLO PRODUTTIVO: vendemmia manuale nel mese di settembre.

L'uva diraspata sofficemente compie una macerazione a freddo prima della fermentazione. Maturazione di 20 mesi in barriques da 225 lt seguita da altri 18 mesi di invecchiamento in bottiglia nelle fresche cantine.

COLORE: granata evoluto e limpido, esprime una buona visione al calice con archetti stretti.

PROFUMO: evoluzione di profumi espressa da note eteree e speziatura dolce, fruttato di sotto spirito e di erbe e fiori secchi, il finale vira al minerale.

SAPORE: gusto caldo e morbido, equilibrato con tannini di estrema finezza, rotondo avvolgente e di corpo.

GRADAZIONE: 13 % vol.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: coricate in un luogo fresco e scuro.

SERVIZIO: servire a 18 °C, aprendo la bottiglia un'ora prima.

GASTRONOMIA: ideale con selvaggina, cinghiale, carni rosse e formaggi stagionati.