

## 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.