

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



MASELLO
COLLI DI CONEGLIANO ROSSO
D.O.C.G.
2011

*Un piccolo tesoro nascosto
tra i Colli di Conegliano.*

*Un vino raffinato, profondo e complesso
a riprova della nobile tradizione enologica di questo
territorio.*

In vigneto

Le uve utilizzate sono Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino, raccolte dai vigneti dei Colli di Conegliano tra l'inizio e la metà di ottobre.

In Cantina

Fermentazione e macerazione per 20 giorni in acciaio. Riposa per tre anni in botti grandi di rovere. Affinamento successivo per un anno in botti piccole di rovere francese del massiccio centrale, in parte nuove, in parte di secondo passaggio.

Affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia.

Nel Bicchiere

Si presenta con un colore brillante, profondo, seducente. Convince e attira l'attenzione con una polpa soavemente aromatica, un fruttato vanigliato, per un corpo vellutato ed una persistenza gustativa che richiama il cacao e le spezie. Risulta armonico e perfettamente amalgamato nel gusto e nell'olfatto.

Una giusta permanenza in bottiglia ne esalterà ulteriormente le già esclusive caratteristiche.

Premi e Riconoscimenti

Veronelli 2019: 87/100.

Luca Maroni 2019: 86/100.

IL COLLE

EST. 1978

VISIONI  DI VITE



MASELLO
COLLI DI CONEGLIANO ROSSO
D.O.C.G.
2011

Ubicazione: Colline di Conegliano,
Esposizione Sud-Ovest.

Terreno: Misto argilla, marnoso e
calcareo.

Varietà: Cabernet Franc e Cabernet
Sauvignon, Merlot, Marzemino.

Età media del vigneto: 15 anni

N° di ceppi x Ha: 4.200

**Produzione media x
ceppo:** kg 2,0

Resa hl x Ha: 50 - 60

Acidità totale gr/l 5,20 – 5,60

Alcool svolto: 13,5%

Residuo zuccherino: 2,0 gr/l

P.H.: 3.70 – 3.80

Temperatura di servizio: 18 - 20° C. Decantare alcune
ore prima del servizio.

Durata per il consumo: 5 anni e più

IL COLLE S.r.l. Azienda Vitivinicola
Via Colle, 15 - 31020 San Pietro di Feletto (TV) Italia
T +39 0438 486093 | 486926 - **F** +39 0438 787958
E info@proseccoilcolle.it - **W** www.proseccoilcolle.it