



COLLALTO®

RAMBALDO VIII
COLLI TREVIGIANI I.G.P.

Solo l'assemblaggio delle migliori uve selezionate di Cabernet, Merlot e Refosco danno via a questo vino dedicato a Rambaldo VIII, uomo saggio e grande cavaliere, che nel XIII secolo fece costruire il Castello di San Salvatore. Come lui questo vino esprime un carattere solido, grazie alla struttura importante e ai profumi intensi e speziati, che lo hanno reso il vino più ambito dell'azienda.





COLLALTO®

RAMBALDO VIII

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

TERRITORIO

Uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Refosco in percentuali come da disciplinare, tutte provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: terreni adiacenti il Castello di San Salvatore

Esposizione: sud

Tipologia suolo: argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 70 q.li

Epoca di vendemmia: 10 - 25 ottobre

CANTINA

Vinificazione: è un vino prodotto con uve da vendemmia tardiva. Dopo le operazioni di pigia-diraspatura e quelle di fermentazione, con lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni, avviene la fermentazione malolattica.

Il vino viene poi filtrato e posto all'affinamento.

Affinamento: in tonneau da 5 ettolitri e botti grandi da 50 ettolitri 48 mesi, successivamente in bottiglia da 8 a 12 mesi in caveau.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Acidità: 5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Merlot and Refosco, in percentages in accord with the production code, all grown exclusively in our estate vineyards

Location: vineyards nearby the San Salvatore Castle

Aspect: south

Soils: clay

HARVEST

Yield per hectare: 70 quintals

Harvest period: 10 - 25 October

WINE PRODUCTION

Vinification: this wine is made with well-ripe grapes. After the grapes are de-stemmed and pressed, the wine ferments and macerates on the skins for 15 days; it then undergoes malolactic fermentation, followed by filtration and maturation.

Maturation: 48 months in 5hl tonneaux and large 50hl oak barrels, followed by 8-12 months in the bottle in the cellar.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 14,5% vol.

Acidity: 5 g/l

DEGUSTAZIONE

Un vino strutturato, color rosso granato, al naso note di frutti di bosco con sentori di liquirizia, cacao e spezie orientali, caldo e morbido, con un buon tenore alcolico adatto all'affinamento in bottiglia. Lo possiamo degustare come vino da meditazione, ma non disdegna la cacciagione, le carni grasse alla griglia e i formaggi stagionati.

TASTING

This is a firmly-structured wine, garnet red in appearance, its nose fragrant with wild berry, black liquorice, cocoa bean, and oriental spices. The smooth, silky palate shows good alcoholic warmth, promising significant longevity.

It is delicious as a sipping wine, but it will also welcome being paired with game, grills of fat-rich meats, and aged cheeses.



0,75L 1,5L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA