



COLLALTO®

WILDBACHER

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

La storia del nostro Wildbacher affonda le sue origini nel lontano XVIII secolo, in cui il conte Antonio di Collalto fece impiantare questo particolare vitigno nei propri possedimenti. Ad oggi, dunque, il Wildbacher è a tutti gli effetti considerato un vero e proprio vitigno autoctono.

The history of our Wildbacher goes back as far as the 18th century, when Count Antonio Collalto planted this unusual grape variety on his properties. Because of its long presence here, then, the Wildbacher is considered to all extents and purposes a local native grape.



Riconoscimenti/Awards:

2023

VINETIA
- GUIDA AI VINI DEL VENETO -
90/100



2022



2020

VINETIA
- GUIDA AI VINI DEL VENETO -
88/100

WILDBACHER

COLLI TREVIGIANI I.G.P.

TERRITORIO

Uve: Wildbacher proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

Ubicazione: colline a sinistra del fiume Piave

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 70 q.li

Epoca di vendemmia: 1-10 ottobre

CANTINA

Vinificazione: dopo le operazioni di pigia-diraspatura e di fermentazione, con macerazione a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni, avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi posto all'affinamento.

Affinamento: in botti grandi da 40 ettolitri per un periodo che va da 18 a 24 mesi.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Wildbacher grown exclusively in our estate vineyards

Location: hills on the left bank of the Piave river

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 70 quintals

Harvest period: 1-10 October

WINE PRODUCTION

Vinification: after the must is fermented, the wine macerates on the skins for 10-15 days, followed by the malolactic fermentation. The wine is then matured.

Maturation: in 40hl-oak barrels for 18-24 months.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 13% vol.

Acidity: 5.5 g/l



0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

La storia del nostro Wildbacher affonda le sue origini nel lontano XVIII secolo, in cui il conte Antonio di Collalto fece impiantare questo particolare vitigno nei propri possedimenti. Ad oggi, dunque, il Wildbacher è, a tutti gli effetti, considerato un vero e proprio vitigno autoctono. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino vivace e riflessi granata appena accennati.

All'olfatto ha una buona intensità che si manifesta con note decise di frutta rossa come ribes e prugna, spezie come pepe nero e ginepro, oltre a note floreali di viola, erbacee e mentuccia.

Al palato risulta molto espressivo con struttura equilibrata e una buona acidità sostenuta dalla frutta; il tannino deciso, maturo e di grana fine che lo rende particolarmente idoneo all'abbinamento con svariate preparazioni gastronomiche a base di carne. Le lente cotture risultano in ogni caso da preferirsi così come gli intingoli speziati che fanno da contraltare alle sensazioni forti che questo vino riesce a donare. Splendido esempio di autoctonia e di riconducibilità al terroir. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 16-18°C.

TASTING

The history of our Wildbacher traces as far back as the 18th century, when Count Antonio di Collalto planted this grape variety on his own property. The result is that today the Wildbacher is considered a true local native grape.

The wine appears a vibrant ruby red with subtle garnet highlights. Its medium-intense nose conveys marked notes of dried plum, redcurrant, and other berries, flanked by blackpepper and juniper, all nicely lifted by sweet violets, mown grass, and pennyroyal.

The palate is balanced and expressive, with a judicious acidity well supported by aromatic fruit, while fine-grained, ripe tannins makes our Wildbacher particularly well-suited as a partner to a wide range of meat dishes. Its pronounced characteristics are an especially effective foil to slow-cooked dishes, such as lighter stews. Enjoy it at 16-18°C. Wildbacher is a priceless example of a noble native wine eloquently expressive of its terroir.