COLLE CUPO CONTROGUERRA ROSSO DOC

60% montepulciano 30% cabernet sauvignon 10% merlot



NOME: Colle Cupo TIPOLOGIA: Rosso

UVE: 60% Montepulciano, 30% Cabernet

Sauvignon, 10% Merlot

DOC/DOCG: Controguerra Rosso DOC ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Torri, Torano Nuovo (TE)

ALTITUDINE DEL VIGNETO: 250 m s.l.m TIPOLOGIA DEL TERRENO: calacareo pietroso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA: Filare a cortina semplice con cordone speronato DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.700/4.000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO: 80-90 quintali EPOCA DI VENDEMMIA; fine di Settembre RACCOLTA:manuale con selezione deigrappoli

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 6-7 giorni con mosto a 28° FERMENTAZIONE: in vasche di acciao inox AFFINAMENTO: In tonneau di legno francese da 5,5 ettolitri per 18 mesi e in bottiglia per 8 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso e complesso con sentori di prugna matura e peperone verde. Sapore morbido, di corpo, intenso e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18° C ABBINAMENTI: carni rosse, selvaggina, agnello e formaggi stagionati e cioccolato fondente aromatizzato al peperoncino.



COLLE CUPO CONTROGUERRA ROSSO DOC

60% montepulciano 30% cabernet sauvignon 10% merlot



NAME: Colle Cupo

Type: Red

GRAPE VARIETY: 60% Montepulciano 30%

Cabernet Sauvignon 10% Merlot

DOC/DOCG: Controguerra Rosso DOC LOCATION: Contrada torri, Torano Nuovo

(TE)

ALTITUDE OF THE VINEYARD: 250 meters

above sea level

SOIL: calcareus stony

TRAINING AND PRUINING METHODS:

single curtain – spurred cordon

VINE DENSITY: 3.700-4.000 plants per

hectare

YIELD PER HECTAR: 80-90 quintals

HARVEST TIME: end of september

HARVEST: manual harvest with selection of

the grapes

VINIFICATION: destemming, maceration for 9-7days with the must at 28°C,

FERMENTATION: in stainless steel tank MATURATION: in 5,5 hl french oak tonneau for 18 months and in bottle for 8 months ALCOHOL CONTENT: 14%

Sensory characteristics: deep ruby red colour. Intense and complex bouquet with hint of ripe plum and green pepper. The flavour is round, full-bodied, intense and persistent TEMPERATURE: best served at a temperature of 16/18°C

FOOD PAIRINGS: red meats, game, lamb and aged cheeses

