

RISERVE

BIOLOGICO CERTIFICATO



# 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: calcareo 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 dei grappoli

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 6-7 giorni con mosto a 28°  
FERMENTAZIONE: in vasche di acciaio 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.



RISERVE

CERTIFIED ORGANIC



# 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 PRUNING 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



OPERATORE CONTROLLATO

N. S 1599

ORGANISMO DI CONTROLLO

AUTORIZZATO DAL MINISTRO

IT BIO 006

AGRICOLTURA ITALIA

