



WILDBACHER

DENOMINAZIONE:
CLASSIFICAZIONE:
TIPOLOGIA:
UVE/VITIGNO:
ZONA DI PRODUZIONE:
TERRENO:
RESA:
VENDEMMIA:
VINIFICAZIONE:

"Wildbacher" Col Sandago.
IGT dei Colli Trevigiani (Indicazione Geografica Tipica).
vino rosso.
Wildbacher in purezza.
vigneti aziendali di Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV).
argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.
1 Kg per pianta - 5.500 Kg per ettaro, mediamente.

MATURAZIONE:

manuale ad inizio/metà ottobre.
diraspatura e pigiatura delle uve e fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione sulle bucce di 15-20 giorni, alla temperatura di 26-28 gradi, con rimontaggi giornalieri.
Segue la fermentazione malolattica.
24-30 mesi in fusti di rovere da 500 litri, per metà nuovi e per metà di primo e secondo passaggio.
Successivamente in bottiglia per altri 12 mesi.

COLORE:
PROFUMO:
GUSTO:

PROFILO ORGANOLETTICO

rosso intenso.
ampio, intenso, con sentori di frutti di bosco, erbe aromatiche e spezie dolci.
elegante e vigoroso insieme, ben strutturato e tannico, con buona acidità nel finale che dona freschezza.

ABBINAMENTI:
TEMPERATURA DI SERVIZIO:

si accompagna a piatti a base di carne saporiti, brasati, selvaggina in genere e formaggi maturi.
18 °C

GRADAZIONE ALCOLICA:
ACIDITÀ:
FORMATO:

DATI ANALITICI

13% Vol
5,6 g/l
750 ml, 1500 ml, 3000 ml

NAME:
CLASSIFICATION:
TYPE:
GRAPE VARIETY:
PRODUCTION AREA:
SOIL:
YIELD:
HARVEST:
VINIFICATION:

"Wildbacher" Col Sandago.
Colli Trevigiani IGT (Typical Geographical Indication) - PGI.
red wine.
pure Wildbacher.

AGEING:

Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).
calcareous, clayey, with sandstone subsoil.
1 kg per plant, 5.500 kg per hectare on average.
grapes are hand-picked in early-mid October.
destemming and pressing followed by traditional red fermentation with maceration on the skins for 15-20 days at 26-28 °C and daily pumping over. Malolactic fermentation follows.
24-30 months in 500-litre oak barrels, half of which are new and half of which have been used once or twice before. Followed by bottle-aging for another 12 months.

APPEARANCE:
AROMA:
FLAVOUR:

TASTING NOTES

vibrant red.
generous and intense, with notes of berries, herbs and sweet spices.
elegant and vigorous, well-structured and tannin-rich with good acidity in the finish that makes it refreshing.

SERVING SUGGESTION:

an ideal accompaniment to savoury meat dishes, braised meat, feathered game and aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE:

18 °C

ALCOHOL CONTENT:
ACIDITY:
BOTTLE:

ANALYTICAL DATA

13% Vol
5.6 g/l
750 ml, 1500 ml, 3000 ml