



Rosso Gandinaia

 TOP HUNDRED 2018
AI MIGLIORI VINI D'ITALIA

Syrah du Monde



ZONA DI PRODUZIONE: Valtidone con vigneto posto in forte pendenza sulla sommità della collina con esposizione a Sud/Est. Su terreni argillo/calcarei /marnosi.

VITIGNI: il vigneto presenta le tipiche varietà della zona, con prevalenza del vitigno Syrah. La forma di conduzione è il cordone speronato, con una densità di 5000 viti per ettaro con una produzione di 1000 grammi di uva per ceppo, garantendo elevati livelli qualitativi.

VENDEMMIA: solo al raggiungimento di ottimali maturazioni fenoliche e tecnologiche. L'uva Syrah, raccolta in cassette, viene diraspata sofficemente lasciando una parte, circa il 30-40% di acini interi. Una parte delle uve viene appassita in condizioni controllate e seguentemente vinificata separatamente.

RESA: la produzione è contenuta in 30/40 hl per ettaro con opportuni interventi agronomici e con eventuale diradamento manuale dei grappoli.

VINIFICAZIONE: i vini sono fermentati in recipienti di acciaio inox con temperatura lasciata libera di oscillare tra i 26-30°C. Alla fermentazione è seguita una macerazione sulle bucce per altre due settimane. Ultimata la macerazione, una parte del vino (circa il 30 / 40 %), passa in barrique di rovere francese dove avviene la malolattica e rimane a contatto con le proprie fecce nobili con batonage periodici.

COLORE: rosso rubino carico con leggeri riflessi granati.

PROFUMO: fruttato da bacche nere leggermente appassite (ciliegia marasca, sambuco, mirtillo e ribes nero), con una piacevole sfumatura di composta di fragola di monte. Florale (garofanino, violetta, rosa rossa appassita) con note speziate di tabacco biondo aromatico, liquirizia e leggermente balsamiche da miscellanea di pepi. Leggero aroma vanigliato e di boisè perfettamente integrato e piacevole.

SAPORE: di ottima struttura, elegante ed equilibrato con un bilanciato rapporto tra percezione alcolica, morbidezza ed acidità, con una grande piacevolezza e rotondità e con tannini fitti, morbidi e ben amalgamati alla struttura. Retrogusto che inizia con richiami ai frutti neri e di tabacco biondo, chiude con un lungo finale ricco di note vanigliate e speziate.

Primi piatti tipici della cultura emiliana (lasagne, tortellini, cannelloni), selvaggina da pelo (salmi), carni rosse (ottimo con carni alla brace e brasati), formaggi duri o semi duri.

FORMATO: bottiglia da 750 ml / 1,5lt / 3lt / 5lt / 9lt

TENUTA COLOMBAROLA

Località Colombarola • Fraz. Trevozzo Strada prov.le 412 • 29031 Alta Val Tidone (PC)

Tel. +39 0523 863932 • Cell. +39 331 1464265

info@tenutacolombarola.com • www.tenutacolombarola.com