PREMIUM





COL DE FIC

Biologico e vegano

Pinot nero Colli Trevigiani IGT

Da vigne poste in collina, baciate dal sole, tra querce secolari, gelsi e alberi di fico. Un paesaggio ricco di memoria e vita, dove le radici trovano nutrimento nel suolo argilloso e asciutto, particolarmente vocato a dare vini rossi di grande levatura.
Le uve, frutto di questa terra esigente, donano al vino complessità e carattere: intensi profumi di frutta rossa e una trama tannica profonda. Il tempo, custodito nel rovere, ammorbidisce e nobilita la sua forza, trasformandola in eleganza e armonia.

Certified B Corporation

Denominazione: Pinot nero Colli Trevigiani IGT
Tipologia: Vino rosso
Uve: 100% Pinot Nero
Area: Cappella Maggiore (TV), alle pendici meridionali del Bosco del Cansiglio

VIGNA

Suolo: Calcareo e marnoso con presenza di argilla
Età dei vigneti: 20 anni
Sistema di allevamento: Guyot
Vendemmia: Manuale in cassetta

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C
Abbinamenti: Primi piatti come ragù d'anatra, risotto con i funghi, crostini con foie gras. Secondi di faraona e filetto alla Rossini. Per una scelta vegetale suggeriamo funghi shiitake.

CERTIFICAZIONI

VEGAN

Scopri il nostro vino

CANTINA

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a una diraspatura quasi totale (99%), mantenendo circa l'1% di grappoli. Segue una criomacerazione ottenuta mediante l'impiego di ghiaccio secco. La vinificazione si svolge in botte grande di legno per un periodo complessivo di due mesi: nel primo mese si effettuano follature manuali, e délestage. Successivamente il vino viene trasferito in barrique, dove affina per circa 12 mesi.
Grado alcolico: 14 % vol.
Zuccheri: < 4 g/l

DEGUSTAZIONE

Vista: Rosso rubino
Olfatto: Emergono profumi di frutta rossa, con fragolina di bosco e ciliegia accompagnate da note speziate di chiodi di garofano e pepe nero.
Gusto: Morbido e moderatamente tannico