

Polje

COLLIO DOC ROSSO

Da un vigneto di oltre cinquant'anni giacente su una terra "rossa" nasce l'unico rosso del Collio a cui l'azienda Sutto ha deciso di dedicarsi; lavorando su alcune tra le più antiche e meglio esposte vigne della zona attraverso una cura attenta dei nostri vigneti siamo riusciti nel 2017 a presentare: Rosso DOC Collio.



Colore *Rosso rubino intenso.*

Profumo *Un aroma deciso e caratteristico, con forti note di frutti rossi e lievi sfumature vegetali di ortica.*

Sapore *Un vino armonico e rotondo dotato di un corpo elegante. Le gentili percezioni tanniche si rivelano piacevolmente equilibrate.*

Tipologia di produzione Vinificato in rosso in un periodo di macerazione lungo con periodiche follature, che durante la fermentazione permettono una buona estrazione di sostanze coloranti e polifenoli dalle bucce, favorendo inoltre l'ossigenazione dei lieviti, rendendoli quindi più attivi.

Gradazione 13% Vol.

Vendemmia Manuale, nella prima decade di ottobre.

Varietà uve Cabernet.

Formato 0,75 lt.

Abbinamenti consigliati Ottimo con carni bianche da cortile come coniglio e tacchino, piacevole anche con antipasti all'italiana, primi e secondi di carne.

Servizio Va servito alla temperatura di 18°C.

Come indicare nella lista vini Rosso DOC Collio, 2016, Polje.

