



FATTORI®

COL DE LA BASTIA

DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA



VITIGNO 65% Corvina, 15% Corvinone + 10% Rondinella + 10% altri vitigni

VIGNETO 12 Ha, in località Bastia, sullo spartiacque tra la Val d'Alpone e la Val d'Illasi. I terreni, disposti in forma di ampio pianoro, con lievi pendenze, sono argilloso-marnosi sub-alcalini, prodotti dall'alterazione di formazioni calcareo-fossilifere, in particolare la scaglia rossa ed il biancone. La presenza del Vulcano (basalti) è inesistente. Altitudine: 450 m/slm.

ETÀ DELLE VIGNE Nuovi impianti ed esistenti di 20-35 anni

CEPPI PER ETTARO 5500

PRODUZIONE 60 - 70 Hl/Ha

RACCOLTA Ultime due settimane di Settembre. Le uve sono raccolte a mano e poste a riposo in fruttaio.

FERMENTAZIONE E MATURAZIONE L'uva, raccolta in cassette, rimane in fruttaio sino a Dicembre/Gennaio. La perdita d'acqua, conseguenza del periodo di appassimento, favorisce la concentrazione di tutte le sostanze dell'acino. Fermentazione e macerazione avvengono in piccoli tini in acciaio; fine fermentazione e maturazione in rovere da 500/1000 lt dove il nuovo vino rimarrà per 18-24 mesi circa.

ALLA VISTA Rosso rubino intenso

ALL'OLFATTO Frutti maturi a bacca rossa, frutti di bosco a bacca piccola.

AL PALATO Ricco, raffinato, elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C