

Le



Colombaio IGP

Vitigno: Marzemino e Cabernet Franc.

Vigneti: in località Picedo nel comune di Polpenazze del Garda, si estendono su una superficie di ha.2.70.00 con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro, allevati a guyot semplice, con una resa di 50 qli ha di uva.

Vendemmia: manuale, dalla terza decade di settembre fino alla prima decade di ottobre.

Vinificazione: in rosso con diraspatura e pigiatura soffice delle uve. La fermentazione si svolge in piccoli fermentini senza l'impiego di lieviti selezionati, dopo una macerazione di 22 giorni il succo viene separato dalle bucce e posto in botti di rovere dove termina la fermentazione e in modo del tutto naturale svolge la fermentazione malolattica. Qui vi rimane per quattordici mesi prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino tendente al violaceo, profumo ampio e netto con sentori di frutti rossi e confettura di amarene, leggermente speziato. Al gusto è morbido sapido con buona acidità e con finale lungo e persistente.

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di carne rossa, cacciagione, arrosti e formaggi duri.

Grape varieties: Marzemino and Cabernet Franc.

Vineyard: in the village of Picedo in the municipality of Polpenazze del Garda, extends on a surface of 2.70.00 ha with a plant density of 6500 vines per hectare, guyot simple bred, with a yield of 50 ha grape qli.

Harvest: manual, by the third week of September until the first 10 days of October.

Wine-making: in red with destemming and soft pressing of the grapes. The fermentation takes place in small fermenters without using selected yeasts, after 22-day of maceration, the juice is separated from the skins and place in oak barrels where it ends the fermentation and natural malolactic fermentation takes place. There remains for fourteen months before being bottled.

Tasting notes: Ruby Red tending to purple, and net fragrance with hints of red fruits and sour cherry jam, slightly spicy. Its taste is mellow fruity with good acidity and a long and persistent finish.

Pairings: perfect with red meat, game, roasts and hard cheeses.

Azienda Agricola
Biodinamica Le Sincette

Via Rosario, 44 - 25080 Picedo
Polpenazze del Garda (BS)

www.lesincette.it
Telefono +39 0365 651471
Fax +39 0365 651991
info@lesincette.it

