LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Biferno Rosso Riserva
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Borgo Di Colloredo
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Biferno
Cépages	80% montepulciano, 20% aglianico
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Les frères Di Giulio sont aux commandes du Borgo di Colloredo. Enrico se charge de la vinification alors que Pasquale surveille le travail dans les vignobles. Les 80 ha de terre aux alentours de Campomarino sont plantés de cépages locaux et internationaux. Typique pour la région, la DOC Falanghina del Molise, un vin blanc frais issu du cépage du même nom, et un pur malvasia commercialisé comme IGP. La gamme des rouges débute avec un sangiovese fruité, une IGP, suivi par un DOC Molise à base de montepulciano, et se termine par un puissant DOC Biferno Rosso, un assemblage de montepulciano (70-80 %) et aglianico provenant des meilleures parcelles et élevé sur bois. Le Biferno Rosso a une couleur rouge rubis profonde et un nez mûr aux arômes de prunes, de poivre et d'épices, avec un côté fumé. Plein, tannins suffisament présents pour évoluer encore quelques années. Finale fruitée et épicée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vignobles (1980-90) situés à Campomarino, à 100m d'altitude. Terrain argileux.
Rendement	3.800 à 4.400 pieds/ha - 84hl/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Fermentation à température contrôlée (25 à 28°C) en cuves inox. Maturation en barriques et 'botte' pendant 24 mois.
Elevage	24 mois en barriques et en 'botte'.
Analytique	Alc: 13,5% vol.
Production	40.000 bouteilles 0,75