LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Montepulciano Molise
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Borgo Di Colloredo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Molise
Cépages	100% montepulciano
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 Montepulciano Molise a une couleur rouge rubis profonde et un nez aux arômes de petits fruits rouges. Bouche fruitée et mûre. Vin souple qui se laisse boire. Finale fruitée.
Servir sur	plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue
Origine	Vignobles (1990) situés à Campomarino, à 100m d'altitude. Terrain argileux.
Rendement	2000-4000 pieds/ha - 98 hl/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Vinification en cuves inox à température contrôlée (25-28°C).
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	-
Analytique	Alc: 13,00 % vol
Production	46.000 bouteilles