LICATA
WIJNFICHE

Naam	Biferno Rosso Riserva
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Borgo Di Colloredo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, erg fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Biferno
Druivensoorten	80% montepulciano, 20% aglianico
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Aan het roer van Borgo di Colloredo staan de broers Di Giulio. Enrico neemt het wijnmaken voor zijn rekening, terwijl Pasquale toeziet op het werk in de wijngaard. De 80 hectare wijngaarden rond Campomarino zijn beplant met zowel lokale als internationale druivensoorten. Typisch voor de regio is de frisse witte DOC Falanghina del Molise, die wordt gemaakt van de gelijknamige variëteit, en een pure malvasia die op de markt verschijnt onder IGP-vlag. Het gamma rode wijnen begint met een fruitige sangiovese – een IGP –, gevolgd door een DOC Molise gemaakt van montepulciano, en wordt afgesloten met de krachtige DOC Biferno Rosso, een houtgerijpte blend van montepulciano (70-80%) en aglianico uit de beste percelen. De Biferno Rosso heeft een donkere robijnrode kleur. Rijpe neus van pruimen, gerookt, peperig en kruidig. Mondvullend met nog steeds voldoende tannines om nog enkele jaren te evolueren. Fruitige en kruidige afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Campomarino. Campomarino. Wijngaarden op 100-120m. hoogte met kleihoudende bodem.
Opbrengst	12000 kg druiven per ha en 84 hl per ha. 3800 stokken per ha.
Oogst	midden oktober
Vinificatie	De wijn fermenteert onder gecontrolleerde temperatuur van 25°C-28°C gedurende 15-20 dagen. Hierna volgt een rijping in barriques en houten vaten gedurende 18-24 maanden.
Opvoeding	18-24 maanden in barriques en houten tonnen.
Analytisch	Alc: 13,5% vol.
Productie	40.000 flessen 0,75