



LA COLLINA

VITIVINICOLTORI IN BERGAMO

DAL 1830

LACOLLINA.WINE





ROSSA PASSIONE

L'ECCESO

Nato dalla selezione dei migliori vigneti, sia per esposizione morfologica sia per età (40/50 anni), con rese di circa 50/60 quintali per ettaro, il Rossa Passione è uno dei best seller firmato La Collina.

DENOMINAZIONE
Valcalepio DOC Rosso Riserva

COMPOSIZIONE VARIETALE

40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon

ZONA PROVENIENZA

Grumello del Monte

TIPOLOGIA TERRENI

Marna argillo-calcarea

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA

sud-est, 250-350 m s.l.m.

RACCOLTA MANUALE

Metà settembre per Merlot e metà ottobre per Cabernet Sauvignon in piccole casse.

VINIFICAZIONE E MACERAZIONE

Uva diraspatà e lasciata macerare per oltre 20 giorni in inox a 25-28°.

CONSERVAZIONE

Affinamento in botti di rovere francese dai 24 ai 36 mesi.

MALOLATTICA

svolta

ALCOOL

14,00% vol.

ZUCCHERI

2,0 g/l



CARATTERISTICHE

L'invecchiamento dai 24 ai 36 mesi in botti di rovere francese e il riposo in bottiglia per 12 mesi danno vita ad un vino elegante, deciso e vellutato.

Prodotto da un'attenta selezione di uve Merlot e Cabernet s. provenienti dalla zona di Grumello del Monte.

Si presenta con uno splendido color rosso rubino carico e intenso, al naso è armonioso e complesso con intriganti sentori di frutta matura e spezie.

Un vino deciso ed elegante che si contraddistingue per la sua longevità.

IL CONSIGLIO DI LUIGI

Particolarmente indicato per carni rosse, brasati e selvaggina.