



# Rosso Gandinaia

 TOP HUNDRED 2018  
AI MIGLIORI VINI D'ITALIA

Syrah du Monde



**ZONA DI PRODUZIONE:** Val Tidone con vigneto posto in forte pendenza sulla sommità della collina con esposizione a sud-est. Su terreni argillo/calcarei /marnosi.

**VITIGNI:** il vigneto presenta le tipiche varietà della zona, con prevalenza del vitigno Syrah. La forma di conduzione è il Cordone Speronato, con una densità di 5000 viti per ettaro con una produzione di 1000 grammi di uva per ceppo, garantendo elevati livelli qualitativi.

**VENDEMMIA:** solo al raggiungimento di ottimali maturazioni fenoliche e tecnologiche. L'uva Syrah, raccolta in cassette, viene diraspata sofficemente lasciando una parte, circa il 30-40% di acini interi. Una parte delle uve viene appassita in condizioni controllate e seguentemente vinificata separatamente.

**RESA:** la produzione è contenuta in 30/40 hl per ettaro con opportuni interventi agronomici e con eventuale diradamento manuale dei grappoli.

**VINIFICAZIONE:** i vini sono fermentati in recipienti di acciaio inox con temperatura lasciata libera di oscillare tra i 26-30°C. Alla fermentazione è seguita una macerazione sulle bucce per altre due settimane. Ultimata la macerazione, una parte del vino (circa il 30 / 40 %), passa in barrique di rovere francese dove avviene la malolattica e rimane a contatto con le proprie fecce nobili con batonage periodici.

**COLORE:** rosso rubino carico con leggeri riflessi granati.

**PROFUMO:** fruttato da bacche nere leggermente appassite (ciliegia marasca, sambuco, mirtillo e ribes nero), con una piacevole sfumatura di composta di fragola di monte. Florale (garofano, violetta, rosa rossa appassita) con note speziate di tabacco biondo aromatico, liquirizia e leggermente balsamiche da miscellanea di pepi. Leggero aroma vanigliato e di boisè perfettamente integrato e piacevole.

**SAPORE:** di ottima struttura, elegante ed equilibrato con un bilanciato rapporto tra percezione alcolica, morbidezza ed acidità, con una grande piacevolezza e rotondità e con tannini fitti, morbidi e ben amalgamati alla struttura. Retrogusto che inizia con richiami ai frutti neri e di tabacco biondo, chiude con un lungo finale ricco di note vanigliate e speziate.

Primi piatti tipici della cultura emiliana (lasagne, tortellini, cannelloni), selvaggina da pelo (salmi), carni rosse (ottimo con carni alla brace e brasati), formaggi duri o semi duri.

**FORMATI:** bottiglia da 750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 5 lt / 9 lt

TENUTA COLOMBAROLA

Località Colombarola • Fraz. Trevozzo Strada prov.le 412 • 29031 Alta Val Tidone (PC)

Tel. +39 0523 863932 • Cell. +39 331 1464265

info@tenutacolombarola.com • www.tenutacolombarola.com