

Veneto | Il Colle

## Masello

Colli di Conegliano Docg



|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| <b>Proprietà</b>       | Famiglia Ceschin          |
| <b>Inizio attività</b> | 1978                      |
| <b>Vitivinicoltura</b> | Convenzionale e Biologica |
| <b>Ettari</b>          | 50                        |
| <b>BTG prodotte</b>    | 450.000                   |



### MASELLO

Vino rosso

**Annata** 2017

**Tipologia** Rosso fermo

**Colore** Rosso

**Territorio** Colli di Conegliano Docg

**Vitigni** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino

**Sostenibilità** Convenzionale

**Vitigni** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino

**Vinificazione** Sosta sulle bucce per circa 5 giorni e pressatura soffice dell'uva. Fermentazione per circa 8 - 10 giorni in acciaio a una temperatura controllata di 22 - 24° C.

**Suolo** Misto argilla, marnoso e calcareo.

**Vista** Si presenta con un colore brillante, profondo, seducente.

**Olfatto** Convince e attira l'attenzione con una polpa soavemente aromatica, un fruttato vanigliato

**Gusto** Corpo vellutato ed una persistenza gustativa che richiama il cacao e le spezie. Risulta armonico e perfettamente amalgamato nel gusto e nell'olfatto.

**Affinamento** Viene poi travasato e lasciato riposare per 6 mesi in vasche di acciaio a una temperatura di circa 15 - 16° C. In primavera, viene filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

**Sesto d'impianto** 4200 ceppi/ha

**Resa per ettaro** 50-60 hl/ha

**Tipologia lieviti** Selezionati

**Acidità totale** 5,2-5,6 gr/l

**Grado alcolico** 13,50% vol

**Temperatura di servizio** 16°C-18°C