



**ALBERTO FIORI**  
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

## IL COLONNELLO



**TIPO:** ROSSO FERMO AFFINATO IN LEGNO.

**DENOMINAZIONE:** PROVINCIA DI PAVIA IGT - ROSSO.

**VITIGNI:** CROATINA (80%) E BARBERA (20%).

**TIPO DI SUOLO:** CALCAREO-ARGILLOSO.

**ALTITUDINE:** DAI 340 AI 380 M S.L.M.

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** SUD-EST.

**ETÀ DEL VIGNETO:** 20 ANNI.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT.

**POTATURA:** 12 GEMME PER TRALCIO.

**VITI PER ETTARO:** 4.000.

**RESA PER ETTARO:** 80 QUINTALI.

**VENDEMMIA:** MANUALE IN PICCOLE CASSETTE DI PLASTICA.

**VINIFICAZIONE:** DOPO ESSERE STATA DIRASPATA, L'UVA SUBISCE UNA LEGGERA PIGIATURA. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN VASCHE DI CEMENTO. MACERAZIONE MOSTO-BUCCE DI CIRCA 20 GIORNI.

**AFFINAMENTO:** 8 MESI IN VASCHE DI CEMENTO, 6 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE DI SECONDO PASSAGGIO, 6 MESI IN BOTTIGLIA. VIENE IMBOTTIGLIATO SENZA ESSERE FILTRATO E SENZA ALCUNA AGGIUNTA DI SOLFITI.

**GRADO ALCOLICO:** 14% VOL.

**VISTA:** COLORE ROSSO RUBINO CARICO.

**OLFATTO:** VINOSO, CON NOTE DI FRUTTI ROSSI, SFUMATURE BALSAMICHE ED ELEGANTI RICORDI BOISÉ.

**GUSTO:** RIVELA UN'OTTIMA STRUTTURA. SORSO RICCO CON UNA LUNGA PERSISTENZA.

**ABBINAMENTI:** PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA CONDITI CON SUGHI DI CARNE BRASATA, STUFATI, SELVAGGINA DI PELO E DI PIUMA.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C. CONSIGLIAMO DI LASCIARE OSSIGENARE IL VINO ALMENO 10 MINUTI PRIMA DI SERVIRLO.

AZIENDA AGRICOLA VALDAMONTE  
FRAZIONE VALDAMONTE, 58  
SANTA MARIA DELLA VERSA (PV)  
WWW.VALDAMONTE.IT - INFO@VALDAMONTE.IT