



TORDEL COLLE



BIFERNO DOC ROSSO, RISERVA

Il brand Tordelcolle esprime la cultura e le tradizioni culinarie italiane ove il vino è il protagonista indiscusso della tavola.

ISPIRAZIONE

I paesaggi ed i profili delle regioni Italiane sembrano essere il disegno di uno stilista. Antiche rovine arrivate sino a noi sono la testimonianza della magnificenza e della storia del Paese.



TARGET DI RIFERIMENTO

Persone che amano e rispettano i tempi della natura. Questo è un vino Riserva, che necessita del giusto tempo per maturare. Invecchiare ed affinarsi.



BRAND

Il nome del brand "Tordelcolle" è un tributo alla magnificenza delle rovine che, dall'alto dei colli, dominavano l'intera area circostante.



DESIGN

Semplice, chiaro e minimal.



STILE DEL VINO

Vino intenso dal profumo vinoso ed intrigante al palato, secco e morbido, piacevolmente lungo nel finale.



REGIONE MOLISE

Inverni miti ed estati calde e secche lungo la costa, con l'avvicinamento agli Appennini il clima diventa via via più fresco e umido





TORDEL COLLE

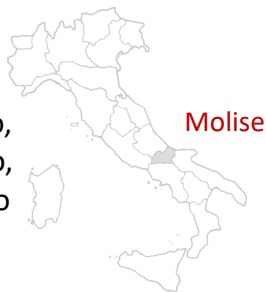
BIFERNO DOC
ROSSO RISERVA



Montepulciano,
Aglianico



Calcareo,
Argilloso,
Marnoso



Molise



18/20 °C

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata prima di effettuare la macerazione pre-fermentativa a 12-14 °C per estrarne gli aromi caratteristici; la fermentazione e le macerazioni durano 15/20 giorni a temperatura controllata di 25/27 °C, al termine di questo passaggio si completa la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino ottenuto viene affinato per almeno 36 mesi in botti.



13% vol
750 ml



Vino dal colore rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento



Bouquet gradevole, caratteristico molto etereo



Sapore asciutto, armonico, vellutato e giustamente tannico



Ottimo servito con arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile cacciagione, selvaggina, salumi e grigliate miste