



Maso di Ronche
BUS DELLE FATE
COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.
Rosso Riserva

Vitigni	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino
Regione di produzione	Veneto
Zona di provenienza delle uve	Frazione di Collalto Comune di Susegana (TV).
Altitudine del vigneto	200 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità d'impianto	3.300 piante per ettaro
Resa	Massimo 90 q.li per ettaro
Epoca di vendemmia	25 settembre - 10 ottobre
Vinificazione	Le uve accuratamente selezionate, vengono diraspate e pigiate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 10-15 giorni. Successivamente il vino viene filtrato e posto ad affinare in tonneau da 5 ettolitri per 24 mesi e poi in bottiglia per 12 mesi prima di essere commercializzato.
Caratteri organolettici	Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il profumo intenso e profondo ricorda molto la confettura di frutti rossi come la mora ed il lampone. Sapore pieno e persistente.
Dati analitici medi	Alcol 14,0% Vol. Zuccheri tra 1,5 g/l
Accostamenti gastronomici	Perfetto con le carni rosse e la selvaggina, con primi piatti dal gusto deciso, con formaggi stagionati e piccanti.
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Conservazione	In luogo fresco e buio.