

**B** COLLE  
BARABBA

D.O.C. SAVUTO  
ROSSO CLASSICO



**TIPOLOGIA:** Vino Rosso.

**COLORE:** Rosso intenso con evidenti sfumature violacee.

**PROFUMO:** Frutta rossa fresca e note floreali molto persistenti.

**SAPORE:** Morbido con intensa espressione di frutta fresca che persiste donando note speziate tipicamente mediterranee.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Ottimo a 20 °C.

**ABBINAMENTO PASTI:** Vino che accompagna primi piatti e carni bianche. Sorprendentemente abile ad accompagnare sughi con selvaggina e carne alla griglia.

**ALTITUDINE:** Tra i 450 m e i 500 m s.l.m..

**VENDEMMIA:** Manuale, primi di ottobre.

**UVE:** Arvino 45%, Greco Nero 10%, Magliocco 45%.

**ORIGINE VIGNA:** Vigna "Colle Barabba", Marzi (CS) Calabria.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot, 3.500 piante per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte verso i primi giorni di ottobre e dopo un'accurata cernita manuale, vengono sofficemente pigiate e poste a fermentare in maceratori verticali a temperatura controllata per 8-10 giorni. La macerazione comprende sia rimontaggi che follature per un'accurata estrazione dei componenti nobili dell'uva.

**AFFINAMENTO:** Dopo l'imbottigliamento altri 3 mesi in bottiglia.

**BOTTIGLIE** Litri 0,75 - Litri 1,50.

**CATEGORY:** Red wine.

**COLOR:** Intense red with evident purple shadings.

**FRAGRANCE:** Fresh red fruit and very persistent floral notes.

**FLAVOR:** Soft with intense expression of fresh fruit that persists giving typical Mediterranean spicy notes.

**SERVICE TEMPERATURE:** Excellent at 20 °C.

**PAIRING MEALS:** A wine that accompanies first courses and white meats. Surprisingly able to accompany sauces with game and grilled meat.

**ALTITUDE:** Between 450 m and 500 m above sea level.

**HARVEST:** Manual, the beginning of October.

**GRAPES OF VARIETIES:** Arvino 45%, Greco Nero 10%, Magliocco 45%.

**ORIGIN:** "Colle Barabba" vineyard, Marzi (CS) Calabria.

**TRAINING SYSTEM:** Guyot, 3.500 plants for hectare.

**WIEMAKING PROCESS:** The grapes are harvested near the first days of October and after careful manual selection, are softly pressed and left to ferment in a temperature controlled vertical to fermentation tanks for 8-10 days. The maceration of the grapes include spooning down and repressing them for a careful extraction of the noble components of the grapes.

**AGEING:** After bottling, the wine ages in bottle for 3 months.

**BOTTLES:** Liters 0,75 - Liters 1,50.