



*Le Bajose*

*Rosso Riserva Colli di Conegliano D.O.C.*

---





*Le Bajose*

*Rosso Riserva Colli di Conegliano D.O.C.*



Vino rosso superiore ottenuto da uve selezionate rigorosamente raccolte a mano.

Di colore rosso rubino intenso impenetrabile con riflessi violacei, profuma di frutta rossa, mora e marasca con spiccati sentori speziati di salvia, cannella e liquirizia; completa il bouquet una nota meravigliosa di vaniglia e boisè dovuta al saggio uso dei legni; botti grandi e barriques con cui viene affinato per 26 mesi. In bocca è di grande spessore, morbido, con sensazioni di ritorno che confermano i sentori olfattivi, i tannini fitti e setosi determinano una sensazione di persistenza unica.

Imbottigliato senza filtrazione può presentare lievi residui sul fondo. Si abbina bene con cacciagione, arrostiti in genere e formaggi molto stagionati ma si può apprezzare anche durante momenti di tranquillità e di meditazione. Va servito nei classici "balloon" avendo cura di stapparlo almeno un'ora prima.

Dati tecnici: alcol 13,5% v/v.

Temperatura di servizio: 20° C.

Uve selezionate: 60% Cabernet Sauvignon/30% Merlot/10% Marzemino.

Zona di produzione: vigneti di Combai e nel comune di Vittorio Veneto.

Caratteristiche dei vigneti: vigneto pianeggiante ben esposto a sud, sistema di allevamento a Guyot.

Terreno: ben strutturato, molto argilloso e senza scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro.

Vendemmia: metà-fine ottobre.

Vinificazione: tradizionale in rosso con macerazione di 24 giorni e successiva fermentazione a temperatura controllata, malolattica svolta, invecchiato per 26 mesi in botti di rovere e barriques ed imbottigliato senza filtrazione.

*This is a superior red wine obtained from selected grapes rigorously gathered manually.*

*It is deep ruby red coloured with purplish highlights. It has a scent of red berry fruit, blackberry and morello cherry with strong spiced hints of sage, cinnamon and liquorice. The bouquet is completed with a marvellous nuance of vanilla and oak due to the expert use of woods, that is big barrels and barriques where it is aged for 26 months. In the mouth this wine has a big depth, it is mellow and the aftertaste confirms the olfactory hints. The thick and silky tannins give a unique sensation of persistence. It is bottled without filtering therefore it could have little residues on the bottom. It goes well with game, all kind of roast meat, seasoned cheeses, but it can be appreciated also during a moment of peace and meditation. It must be served in the classical 'balloon' glasses and uncorked at least one hour earlier.*

*Technical data: alcohol Vol. 13,5%.*

*Service temperature: 20° C.*

*Selected grapes: 60% Cabernet Sauvignon/30% Merlot/10% Marzemino.*

*Production area: vineyards located in Combai and Vittorio Veneto.*

*Vineyards features: flat vineyard facing south cultivated with the Guyot system.*

*Soil: well structured, very clayey and without skeleton, well provided with organic substance with neutral pH.*

*Grape harvest: either by the middle or the end of October.*

*Vinification: traditional fermentation on the skins with a maceration of 24 days followed by a malolactic fermentation at a controlled temperature. Aged in oak barrels for 26 months it is then bottled without filtering.*

Spumanti Serre  
Via Casale Vacca, 8  
31030 Combai di Miane - (TV)  
Tel: +39 0438 893502 - Fax: +39 0438 899649  
www.proseccoserre.com - info@proseccoserre.com