

# COLLE DEL BUFFO



Rosso Piceno DOC

Uvaggio / Grape

50% Sangiovese

50% Montepulciano

Grado alcolico / Alcohol content

13% vol



**Vinificazione:** Sangiovese e Montepulciano vengono vendemmiati la prima decade di ottobre. Dopo la diraspatura e la pigiatura soffice, le uve vengono fatte macerare per 15 giorni in serbatoi di acciaio dove avviene anche la fermentazione alcolica ad un massimo di 28°C. Prima di essere imbottigliato, il vino - già ricco in colore e strutturato, ma morbido - viene trasferito per otto mesi in botti d'acciaio per la chiarifica e la stabilizzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** rosso rubino molto acceso, bouquet intensamente fruttato. Ottima struttura e complessità, tannico al punto giusto, finale persistente.



**Winemaking:** Sangiovese and Montepulciano are harvested during the first 10 days of October. After de-stemming and soft crushing, the grapes are macerated for 15 days in stainless steel tanks where fermentation takes place at a maximum temperature of 28° C. Before being bottled, the wine – which is already rich in colour and structured, but smooth - is transferred for eight months to stainless steel barrels for clarification and stabilisation.

**Tasting notes:** bright ruby red, with an intense fruity bouquet. Excellent structure and proportion, tannic to the right point, a good lingering finish.