



# SERBELE

COLLI DI CONEGLIANO DOCG RISERVA ROSSO

“Forma e sostanza di valori territoriali ed umani”.



**Vitigno:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino.

**Zona di Produzione:** Rua di San Pietro di Feletto  
45°54'36"N 12°15'35"E

**Altitudine:** da 200 a 250 SLM.

**Lavorazione del terreno:** Esclusivamente manuale.

**Forma di allevamento:** guyot.

**Vendemmia:** manuale in cassetta.

**Vinificazione e affinamento:** macerazione sulle bucce per due settimane, fermentazione malo lattica in barrique e successivo affinamento per almeno 24 mesi in barrique e sei mesi in bottiglia.

**Carattere:** Rigoroso, verticale, persistente.

Un vino a cui piace svelarsi lentamente rivelando l'origine di un territorio impervio, di una maturazione tardiva delle uve e di sapiente affinamento in cui il frutto lascia lo spazio a note speziate e balsamiche.



## SerBele

RISERVA 2017

Vivere un territorio, percepirlo, lavorarlo, parlare non solo di lui, ma con lui e parlare grazie a lui attraverso il vino, una sostanza viva e dinamica che si mescola alle emozioni di chi lo beve.

SORELLE BRONCA

### NOTE TECNICHE

<b>Gradazione alcolica:</b>	13,5%	vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,7	g/l.
<b>Ph:</b>	3,60	
<b>Temperatura servizio:</b>	18°	

I dati sono indicativi in quanto suscettibili di variazione a seconda dell'annata.

FORMATI	IMBALLI	CONFEZIONI REGALO
750ml.	6 bottiglie stese	1 / 2 / 3 litografate
1500ml.	3 bottiglie stese	1 / 3 / 6 legno singolo legno