

CONCADORO

1868

NUOVA COLLEZIONE VINI FERMI



C O L L E Z I O N E V I N I N I F E R M I





IMPULSO

CABERNET FRANC

Vinificazione in rosso con permanenza in macerazione di 7gg.

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA VENETO

*Sistema di allevamento: Sylvoz
Affinamento: in Barrique di Rovere Francese
Colore: Rosso granato intenso
Terreno: Argilloso*

*Gradazione alcolica: 13,0
Acidità: 4,3 g/l
Residuo zuccherino: 0,0 g/l
Temperatura di servizio: 18/20 gradi °C*

750ml - cod. TRCA01

Il Cabernet Franc Conca d'Oro è un IMPULSO che dà sensazioni intense. Le uve Cabernet, dai piccoli grappoli, presentano acini con buccia grossa dal colore quasi nero e vengono raccolte tardivamente. Un leggero affinamento in barrique conferisce eleganza e un grande equilibrio dove spiccano sentori di frutta rossa, frutti di bosco, liquirizia, muschio, vaniglia. In bocca si rivela una buona struttura con tannini di particolare spessore. Lascia un retrogusto di fiori di ribes e cedro. Gli abbinamenti ideali sono con le carni rosse, gli arrostiti, paste al forno, carni bianche e selvaggina.



BATTITO

PINOT NERO

Vinificazione in rosso con permanenza in macerazione di 5gg.

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA VENETO

*Sistema di allevamento: Sylvoz
Affinamento: In Barrique di Rovere Francese
Colore: Rosso rubino scarico
Terreno: Argilloso*

*Gradazione alcolica: 13,0
Acidità: 4,6 g/l
Residuo zuccherino: 0,0 g/l
Temperatura di servizio: 16/18 gradi °C*

750ml - cod. TRPN01

BATTITO, vino affascinante e seducente, amore e odio di ogni vignaiolo. Una delle varietà più difficili da coltivare e vinificare. Di colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato. Profumo elegante, delicato, fine con note fruttate di frutti di bosco, gelsomino, violetta. Con un leggero affinamento in barriques emergono toni balsamici e speziati. Al palato è morbido e invitante, sorretto da una vellutata tannicità, buona acidità e freschezza. Vino da tutto pasto, ideale con cibi raffinati, si abbina ad antipasti di salumi, primi piatti e arrostiti di carni bianche.



BRIVIDO CHARDONNAY

Vinificazione in bianco con 24H di permanenza sulle vinacce in pressa.

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA VENETO

*Sistema di allevamento: Sylvos a campo libero
Affinamento: 30gg in Barrique di Rovere Francese
Colore: Giallo paglierino
Terreno: Sassoso/argilloso*

*Gradazione alcolica: 13,0
Acidità: 5,5 g/l
Residuo zuccherino: 0,0 g/l
Temperatura di servizio: 10/12 gradi °C*

750ml - cod. TBCH01

BRIVIDO è la prima sensazione che si prova assaggiando il nostro Chardonnay Conca d'Oro. Il bouquet rivela note delicate e fruttate di pesca, mela, pera, caramello, ananas. Dopo un leggero affinamento in barrique si evidenziano anche note di frutta secca e vaniglia. Al palato sorprende con il suo carattere robusto e complesso con un retrogusto persistente, una buona mineralità e acidità. Ottimo in abbinamento con piatti a base di pesce, molluschi, crostacei; anche di pollami e primi piatti leggeri, formaggi con media stagionatura e salumi.



RESPIRO PINOT GRIGIO

Vinificazione in bianco con 24H di permanenza sulle vinacce in pressa.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DELLE VENEZIE

*Sistema di allevamento: Cordone speronato
Affinamento: 15gg in Barrique di Rovere Francese
Colore: Giallo carico
Terreno: Medio impasto argilloso*

*Gradazione alcolica: 13,0
Acidità: 5,2 g/l
Residuo zuccherino: 0,0 g/l
Temperatura di servizio: 10 gradi °C*

750ml - cod. TBPG01

È con un RESPIRO lungo e intenso che si possono percepire le note aromatiche di eleganza, leggerezza con sentori di frutta e mandorle. Il Pinot Grigio richiede una grande cura sia in fase di coltivazione sia in fase di vinificazione. Strutturato, rotondo, presenta aromi complessi di frutti di sottobosco, a volte leggermente affumicati e floreali. La breve permanenza in barriques conferisce complessità e sentori di vaniglia. È perfetto da aperitivo o in abbinamento ad antipasti, carni bianche, affettati e pietanze a base di pesce, formaggi stagionati, pasticceria di frutta secca.

CONCADORO

1868

NUOVA COLLEZIONE VINI FERMI

Fattoria Conca d'Oro
Via dei Colli, 55
31015 - Conegliano (TV) - Italia

+39 0438 450477
info@fattoriacncadoro.it
ww.fattoriacncadoro.com

