

Nom Coll'Amato

Millésime 2022

Producteur Belisario

Appellation DOC Colli Maceratesi

Cépages 20% cabernet, 20% merlot, 60% sangiovese

Pourcentage d'alcool 13,00% vol

Description

Le domaine Belisario a vu le jour en 1971 sous le statut de coopérative. Aujourd'hui, il fonctionne avec 300 ha de vignobles, répartis dans l'Alta Valle Esina. Depuis 2002, le domaine possède un certificat de viticulture bio pour 24 ha de vignobles. L'Alta Valle Esina est soumise à un climat continental avec des apports d'air frais en provenance des Apennins, de grandes différences de température mais aussi un bon ensoleillement et des températures élevées. Des conditions climatiques qui garantissent des arômes pléthoriques, de l'acidité, des rendements maîtrisés et des raisins idéalement mûrs.

Les verdicchio de Belisario sont à la fois typiques et uniques. Ils ont un style qui leur est propre et ne se soumettent à aucune tendance gustative. Le domaine peut donc compter sur un mélange exceptionnel de sol, de climat et de nature mais aussi sur un personnel très qualifié qui dispose des technologies les plus actuelles. Les vins de Belisario doivent leur qualité à cet équilibre. En référence absolue de la maison, la cuvée Cambrugiano est un Verdicchio di Matelica Riserva intense, élevé partiellement en barriques françaises.

Le Coll'Amato a une couleur rouge rubis. Le nez est dominé par des arômes de fruits rouges mûrs, mais encore croquants. En bouche, il se révèle un vin bien structuré, savoureux et onctueux. Un vin rouge corsé mais en même temps très buvable.

Servir sur

charcuterie, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis

Vinification

Macération carbonique partielle qui permet d'extraire la couleur et les arômes, en valorisant au maximum le fruit de départ. Vient ensuite la phase classique de macération et, après le soutirage, l'affinage en acier pendant environ trois mois.

Elevage

3 mois en cuves en inox.

