

Nom	Gironia Biferno Rosso Riserva
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Borgo Di Colloredo
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Biferno
Cépages	80% montepulciano, 20% aglianico
Pourcentage d'alcool	13,50% vol

Description Les frères Di Giulio sont aux commandes du Borgo di Colloredo. Enrico se charge de la vinification alors que Pasquale surveille le travail dans les vignobles. Les 80 ha de terre aux alentours de Campomarino sont plantés de cépages locaux et internationaux.

Typique pour la région, la DOC Falanghina del Molise, un vin blanc frais issu du cépage du même nom, et un pur malvasia commercialisé comme IGP. La gamme des rouges débute avec un sangiovese fruité, une IGP, suivi par un DOC Molise à base de montepulciano, et se termine par un puissant DOC Biferno Rosso, un assemblage de montepulciano (70-80 %) et aglianico provenant des meilleures parcelles et élevé sur bois.

Le Biferno Rosso a une couleur rouge rubis profonde et un nez mûr aux arômes de prunes, de poivre et d'épices, avec un côté fumé. Plein, tannins suffisamment présents pour évoluer encore quelques années. Finale fruitée et épicée.

Servir sur viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier

Origine Vignobles (1990-2000) situés à Campomarino, à 100-120m d'altitude. Terrain argileux.

Rendement 3.800 à 4.400 pieds/ha - 84hl/ha.

Vendange Deuxième semaine d'octobre.

Vinification Fermentation à température contrôlée (25 à 28°C) en cuves inox.

Elevage 24 mois en barriques et en 'botte'.

Production 40.000 bouteilles 0,75

