

Naam	Gironia Biferno Rosso Riserva
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Borgo Di Colloredo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvlullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Biferno
Druivensoorten	80% montepulciano, 20% aglianico
Omschrijving	Aan het roer van Borgo di Colloredo staan de broers Di Giulio. Enrico neemt het wijnmaken voor zijn rekening, terwijl Pasquale toeziet op het werk in de wijngaard. De 80 hectare wijngaarden rond Campomarino zijn beplant met zowel lokale als internationale druivensoorten. Typisch voor de regio is de frisse witte DOC Falanghina del Molise, die wordt gemaakt van de gelijknamige variëteit, en een pure malvasia die op de markt verschijnt onder IGP-vlag. Het gamma rode wijnen begint met een fruitige sangiovese – een IGP –, gevolgd door een DOC Molise gemaakt van montepulciano, en wordt afgesloten met de krachtige DOC Biferno Rosso, een houtgerijpte blend van montepulciano (70-80%) en aglianico uit de beste percelen. De Biferno Rosso is een riservawijn, met een donkere robijnrode kleur. Rijpe neus van pruimen, wat gerookt, peperig en kruidig. Mondvlullend met voldoende tannines om nog enkele jaren te evolueren. Fruitige en kruidige afdronk. Reeds mooi afgerijpt in de kelders van de producent.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Campomarino, Wijngaarden op 100-120m. hoogte met kleihoudende bodem.
Opbrengst	12.000 kg druiven per ha en 84 hl per ha.
Oogst	Tweede week van oktober.
Vinificatie	De wijn fermenteert onder gecontroleerde temperatuur van 25°C-28°C gedurende 15-20 dagen.
Opvoeding	24 maanden in barriques en houten tonnen.
Productie	40.000 flessen 0,75

