

Naam	Sangiovese Molise
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Borgo Di Colloredo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Terre degli Osci
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. Deze Sangiovese heeft een robijnrode kleur met aroma's van jong rood fruit. De smaak is fruitig en fris. Soepele en makkelijk drinkbare wijn. Fruitige afdronk.
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees met saus, barbecue
Oorsprong	Campomarino. Wijngaarden op 100-120m. hoogte met kleihoudende bodem.
Opbrengst	14000 kg druiven per ha en 98 hl per ha. 4000 planten per ha.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Fermentatie in inox gedurende 15 dagen onder gecontroleerde temperatuur van 25-30°C. De wijn rijpt hierna nog enkele maanden in inoxen vaten.
Analytisch	Alc: 13,00 % vol
Productie	30.000 flessen

