



COLLE DE' CONTI



HOTUS

HOTUS Edizione Colle de' Conti nasce come omaggio alla libertà creativa e all'arte della vinificazione. È un vino che esprime forza, personalità e finezza, ispirandosi alla naturale esuberanza del territorio laziale e alla tradizione delle migliori selezioni. Un progetto enologico che unisce passione, rigore tecnico e una visione moderna del gusto.

Riconoscimenti

- > 96 punti Luca Maroni
- > Medaglia d'Oro Mundus Vini
- > Bibenda 4 Grappoli



Nome del Vino: HOTUS

Denominazione: IGT Lazio Rosso

Vitigno: Cabernet Sauvignon - Cesanese - Syrah

Gradazione Alcolica: 14,00 % Vol.

Zona di Produzione:

Colline della provincia di Roma. Terreni di origine vulcanica, ricchi di sostanze minerali e ben esposti.

Altitudine dei Vigneti:

Tra i 200 e i 300 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot e cordone speronato. Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha.

Note Organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo: Ampio e avvolgente, con sentori di frutta nera matura, spezie dolci, pepe nero e leggere note tostate.

Gusto: Corposo, morbido e armonico, con tannini setosi e un finale lungo e speziato.

Vinificazione:

Selezione manuale dei grappoli migliori. Fermentazione a temperatura controllata (24-28°C) con lunga macerazione sulle bucce (oltre 15 giorni).

Affinamento in parte in acciaio e in parte in legno di rovere francese per circa 6 mesi.

Abbinamenti Consigliati:

Perfetto con piatti strutturati, brasati, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati di carattere.

Temperatura di Servizio:

16-18°C