

LE SELEZIONI

VITE ROSSA IGT ROSSO RISERVA

- Gradazione alcolica:** 14,00% VOL.
- Vitigni:** 50% MERLOT, 20% CABERNET FRANC E 30% CABERNET SAUVIGNON, VARIABILI IN FUNZIONE DELL'ANNATA.
- Zona di produzione ed esposizione:** VIGNETI DI CAMPODIPIETRA, BACINO DEL PIAVE A SUD-EST DI TREVISO. L'ETÀ MEDIA DELLE VIGNE È DI CIRCA 35 ANNI, VARIABILE IN FUNZIONE DELLE UVE UTILIZZATE.
- Tipologia del terreno:** TERRENI DRENANTI RICCHI DI SOSTANZA ORGANICA IDEALI PER OTTENERE VINI FINI ED ELEGANTI.
- Sistema di allevamento:** GUYOT
- Vendemmia:** RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA. IN DIVERSE EPOCHE IN FUNZIONE DELLA VARIETÀ E DEL VIGNETO. GENERALMENTE DA FINE SETTEMBRE AI PRIMI DI OTTOBRE
- Vinificazione:** DIRASPATURA E PIGIATURA DELL'UVA. MACERAZIONE PER 16-20 GIORNI IN TINI DI LEGNO CON DELESTAGE QUOTIDIANI. ALLA SVINATURA IL VINO RIMANE IN TINI DI LEGNO PER IL PERIODO DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA E SUCCESSIVA MESSA IN BARRIQUES.
- Maturazione ed affinamento:** IN BARRIQUES DI ROVERE PER 12-15 MESI, DOVE VENGONO ASSEMBLATE LE DIVERSE VARIETÀ. IMBOTTIGLIAMENTO ED AFFINAMENTO PER OLTRE UN ANNO IN VETRO PRIMA DELLA MESSA IN COMMERCIO.
- Caratteristiche organolettiche:** IL COLORE È ROSSO INTENSO TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO. I PROFUMI SONO PIENI CON NOTE DI PICCOLI FRUTTI A BACCA ROSSA (LAMPONE, MORA). L'AFFINAMENTO DONA ANCORA UN BOUQUET ETEREO DI CACAO, CAFFÈ E LIQUIRIZIA. AL GUSTO SI PRESENTA BILANCIATO NEL CORPO CON TANNINI ELEGANTI E NON AGGRESSIVI.
- Abbinamenti:** GRAZIE AL SUO EQUILIBRIO BEN SI ABBINA A CACCIAGIONE, MAIALINO AL FORNO E FORMAGGI STAGIONATI.
- SERVIRE A 16-18°C IN AMPI CALICI.

