



ROSSO IGT VENETO 18:00 - 20:00

Vitigni: Assemblaggio Merlot e Cabernet Franc

Tipologia: Rosso IGT Veneto

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Numero di ceppi per ettaro: 4500

Resa per ceppo: 2,5 Kg

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Diraspatura delicata e riempimento dei maceratori in inox troncoconici. Il contatto della frazione liquida (mosto) con la frazione solida (bucce) delle uve, ha una durata per 6 giorni con fermentazione a 22-23 °C.

Il vino attenuato viene lasciato riposare in serbatoi di inox dove svolge la fermentazione malolattica e successivamente confezionato.

Degustazione: Vino rosso rubino, curato particolarmente nella qualità, è un prodotto nuovo che vuole essere apprezzato per la sua freschezza e sorbevolezza. Ha particolari note olfattive fruttate, con leggeri richiami speziati. Al gusto è caratterizzato da una buona struttura e persistenza. Ideale come aperitivo e abbinamento ai piatti della tavola quotidiana.

Servizio: Servire a 12-14 °C

