



ROSSO DELLE VENEZIE

Zona di produzione: i vigneti sono situati nella provincia di Treviso, all'interno dell'area Doc Piave, zona pianeggiante con terreni di origine alluvionale, di medio impasto.

Sistema di allevamento: Sylvoz, con 4000 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 150 quintali di uva.

Periodo di vendemmia: seconda settimana di ottobre.

Tecniche di produzione: vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni, di uve selezionate e ben mature. Travaso in recipienti di acciaio con completamento della fermentazione malolattica. Maturazione in vasche di acciaio per 6 mesi, imbottigliamento in estate e ulteriore affinamento in bottiglia per 2-3 mesi.

Note degustative

Colore: rosso rubino intenso e fitto, con evidenti sfumature violacee.

Profumo: intenso, ampio e complesso, con eleganti note di frutta rossa, in particolare mora, che discretamente introducono sentori vegetali ed erbacei, in un finale di pepe nero.

Gusto: ottima struttura e buona freschezza, giustamente tannico, sapido con finale lungo e retrogusto lievemente erbaceo.

Abbinamenti: arrostiti di maiale, formaggi stagionati, selvaggina sia di piuma che di penna.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 13,00% vol.

Zuccheri: 2 g/l

Acidità: 5,2 g/l

