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: nel mese di settembre

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 attenuto 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

Degustare ascoltando: Maroon 5 - Sugar

