

# SALARIATO

Rosso IGT  
Colli Trevigiani



Denominazione	Rosso IGT Colli trevigiani
Zona di origine	Pieve di Soligo
Altitudine	130 m. s.l.m.
Terreno	Argilloso
Ettari	2,1 ha
Uvaggio	Merlot: 75% Cabernet Sauvignon: 20% Carmenère: 5%
Vitigno	Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère
Forma di allevamento	Cordone speronato
Epoca di vendemmia	10 - 15 ottobre
Uva per ha max	Dai 40 ai 50 q.li per ha
Densità di impianto	7000 viti per ettaro
Elevaggio	Barriques: 24 mesi
Affinamento	1 anno in bottiglia
Profumo	Aroma fresco di fragole mature ben bilanciato ed integrato con sentori di prugna matura, ciliegia e note speziate
Gusto	Delicatamente fruttato, rileva sensazione complesse di ciliegia e ribes nero, armonizzate da una gradevole nota sapida e da tannini morbidi
Colore	Rosso rubino intenso
Gradazione alcolica	13,5%

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE
Densità a 20/20 C		0.99781
Carboidrati	g/100ml	0.02
Carboidrati (incluse fibre)	g/100g	0.02
Proteine	g/100ml	0
	g/100ml	0
Grassi	g/100ml	0
Sodio	Mg/l	88.00
Calorie / 100 g	Kcal/100g	73.03
Calorie / 100 ml	Kcal/100ml	72.87
Kilojoules / 100 g	Kj/100g	306.00
Titolo alcolometrico volumico	% vol	13.18
Glucosio, Fruttosio	g/l	0.21
Titolo alcolometrico volumico totale	% vol	13.19

**Abbinamenti:** Vino per tutti i giorni, che ben si accompagna a carni rosse e bianche, ma anche a pasta e formaggi.

**Conservazione:** Le bottiglie vanno conservate coricate in ambiente fresco e ad umidità costante.

**Temperatura di servizio:** 18/20° C.

**Formati disponibili:** 0,75 lt - 1,5 lt.