

ROSSO

IGT COLLI TREVIGIANI

SALARIATO

Delicatamente fruttato, rileva sensazione complesse di ciliegia e ribes nero, armonizzate da una gradevole nota sapida e da tannini morbidi

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
.....	
Gradazione alcolica	13,5%
.....	
Profumo	Aroma fresco di fragole mature ben bilanciato ed integrato con sentori di prugna matura, ciliegia e note speziate
Colore	Rosso rubino intenso
.....	

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.



INFO NUTRIZIONALI