

GEMOLA COLLI EUGANEI ROSSO DOC

Prodotto con uve merlot e cabernet franc coltivate nel nostro vigneto del Monte Gemola. Il particolare terreno vulcanico ci consente di produrre questo gioiello di eleganza, raffinato nei profumi e solido al palato.

Area: Colli Euganei – Baone (PD)

Età media vigneti: 22 anni vigneto del Monte Gemola.

Esposizione e altitudine: Sud Sud-Est per 150 metri di altitudine

Suolo: rocce vulcaniche disgregate (trachite)

Tecnica e densità d'impianto: cordone speronato con 5000 piante per ettaro

Rendimento per ettaro: 50 Q.li/Ha

Varietà: Merlot 70%, Cabernet Franc 30%

Tipo di vinificazione e tempo di macerazione: fermentazione tradizionale, con 4 rimontaggi al giorno per 20 giorni in acciaio con temperatura termo controllata elettronicamente a 27-28° C

Affinamento: botti nuove in rovere Francesce da 500 lt per 36 mesi poi in bottiglia per almeno 12 mesi.

Operazioni volte alla stabilizzazione del prodotto: filtrazione sgrassante all'imbottigliamento

Servizio: va degustato a 18°

Abbinamenti: carni rosse con lunga cottura come brasati stufati, anatra all'arancio.

Media bottiglie prodotte: 25.000 da 750 ml – oltre a 1500 ml e 3000 ml.

Alcool: 15°