

VENDA COLLI EUGANEI ROSSO DOC

Prodotto da uve merlot e cabernet. Vino elegante, sapido e fruttato.

Area: Colli Euganei – Arquà Petrarca (Pd)

Età media vigneti: 22 anni

Esposizione e altitudine: Sud

Suolo: argille profonde di origine vulcanica con scheletro trachitico.

Tecnica e densità d'impianto: cordone speronato 5000 p/ha

Rendimento per ettaro: 70 Q.li/Ha

Varietà: 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon

Tipo di vinificazione e tempo di macerazione: 2 settimane con 4 rimontaggi giornalieri

Affinamento: botti di rovere per 12/24 mesi poi in bottiglia per almeno 4 mesi.

Lieviti : selezionati

Operazioni volte alla stabilizzazione del prodotto: nessuna, filtrazione grossolana all'imbottigliamento

Servizio: va degustato a 18°

Abbinamenti: si abbina con piatti a base di carni bianche o rosse ed a formaggi di media stagionatura.

Media bottiglie prodotte: 31.000 da 0.750 lt.

Alcool: 13.5°