
Rosso IGT Veneto Polveriera

Classificazione del Vino
Rosso, IGT Veneto

Wine Classification
Red Wine, IGT Veneto

Bottiglie prodotte annata **2014**
30000 (0,75lt)

*Bottles produced in **2014***
30000 (0,75lt)

Vitigno
Cabernet Franc 20%
Cabernet Sauvignon 20%
Merlot 40%
Carmenere 20%

Varietals
Cabernet Franc 20%
Cabernet Sauvignon 20%
Merlot 40%
Carmenere 20%

Ubicazione
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Denomination Zone
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Esposizione
Sud

Vineyard Exposure
South

Altimetria
30-70 m s.l.m.

Topographic Information
30-70 m a.s.l.

Terreno
Argilloso, calcareo

Soil
Calcareous, clay

Sistema di allevamento
Gouyot e cordone speronato

Training System
Gouyot and spur pruning cordon

Densità Viti
4000-5000 piante/ha

Plants Density
4000-5000 plants/ha

Anno impianto
1973-2001

Vineyards Planted
1973-2001

Resa
6500 kg/ha

Yield
6500 Kg/ha

Periodo vendemmia
12-28 Settembre

Harvesting Date
September 12-28th

Fermentazione
28 °C, Acciaio

Fermentation Process
28 C°, Stainless steel

Affinamento
Acciaio e 4-5 mesi di barriques in rovere
francese

Maturation
*Stainless steel and 4-5 months in French
oak barrels*

Alcool 13%
Estratto secco 26,3 g/l
Zuccheri residui 2,9 g/l
Acidità totale 5,0 g/l
pH 3,68

Alcohol Content 13%
Dry Extract 26,3 g/l
Sugar Residue 2,9 g/l
Total Acidity 5,0 g/l
pH 3,68

Rosso IGT Veneto Polveriera

Il Rosso IGT Veneto Polveriera è un taglio bordolese di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenere, ciascuna presente in una proporzione del 25% circa. Il vino viene vinificato in tini aperti di acciaio con follatura per circa dieci-quindici giorni. Ne deriva un vino di color rosso rubino intenso con riflessi violacei che rivela profumi di frutti di bosco e ciliegia, di peperone verde e di spezie leggere (pepe nero e pepe rosa). Equilibrato e armonico, si apprezza sia bevuto giovane sia dopo un invecchiamento di due o tre anni. Si consiglia un abbinamento con carni rosse grigliate.

The Rosso IGT Veneto Polveriera is a Bordeaux blend of Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot and Carmenere (25% of each grape variety). The wine is vinified in open steel vats and allowed to macerate for ten to fifteen days. The wine is deep ruby with purple tones and reveals aromas of wild berries, green pepper and pungent spices, such as black and pink pepper. It's well balanced and can be drunk young or after a two to three years in the bottle. We suggest drinking this wine with grilled red meat.



**Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.**
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI
T. +39 0444 885142 · F. +39 0444 1783664
www.piovene.com · info@piovene.com

