



DUE

Veneto Rosso IGT



DENOMINAZIONE: Veneto Rosso
Indicazione Geografica Tipica

VITIGNO: Merlot e Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE: Sarego, Vicenza

RESA PER ETTARO: 60-70 hl

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera Guyot con 6000 viti per ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: per due terzi delle uve, pigiatura e fermentazione in acciaio per circa 20 giorni a temperatura controllata. Per l'altro terzo, leggero appassimento in fruttaio, pigiatura e assemblaggio delle due componenti per innescare una seconda fermentazione. Da qui deriva il nome Due.

AFFINAMENTO: parte in tonneaux e parte in botte di rovere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso granato. Profumi fruttati con note di ciliegia, piccoli frutti di bosco, note speziate e sfumature floreali. In bocca pieno e vellutato con tannini morbidi ed equilibrati.

ABBINAMENTO: primi piatti con sughi di carne, carni rosse alla griglia o arrosto, selvaggina, formaggi di media stagionatura.

PRODUZIONE: 30.000 bottiglie (750ml)

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C