



## 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