



VALSCURA ROSSO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

È il vino nato dall'esperienza di questi anni di lavoro intenso ed appassionato. Per la sua struttura ben si presta all'invecchiamento.

VITIGNI:

CABERNET SAUVIGNON 80% e MERLOT 20% prodotta nei vigneti di proprietà.

VIGNETO:

Allevamento a guyot. Terreno medio impasto argilloso. In pedecollina a 90 m. s.l.m. Età delle viti 15-20anni Produzione di circa 120 q.li/ha.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve si raccolgono manualmente all'inizio di ottobre. Fermentazione sulle bucce per 10-15 giorni con punte di temperature massime di 28°C. Maturazione in barrique per due anni. Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo: Intenso, con sentori speziati e vanigliati.
Sapore: Armonico e vellutato. Grado alcolico: 14%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

È l'ideale accompagnamento per piatti importanti e saporiti: arrostiti, grigliate. Ottimo vino "da spiedo" di selvaggina. Temperatura di servizio: 18-20°C, almeno un'ora dopo averlo stappato.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 750 ml. e Magnum da 1500 ml.

