



Rosso veneto IGT

Caratteristiche



Profumo, sapore

Ciliegia e frutta rossa matura.



Colore

Rosso rubino scarico.



Gradazione

12.5

Come servire

Vino da servire tra i 17°C, ottimo da accostare con antipasti e primi piatti.

Produzione

Vinificazione

Fermentazione in acciaio.

Affinamento

in acciaio.

#RED

Obiettivo finale: produrre un vino fresco, fruttato e dagli aromi varietali intensi. Le uve subiscono una breve macerazione e le fermentazioni avvengono a bassissime temperature.

Zona Montecchia di Crosara

Terreno Prevalenza basaltica

Densità per ettaro 2500 ceppi

Età delle viti 60 anni

Produzione/ettaro 110 q/ha

Altitudine 280 m

Vitigno 80% corvina, 20% molinara