



0,75l 1,5l

ROSSO DEL MILIO

MERLOT, CARMENÈRE

Area di produzione: a nord della provincia di Treviso sulle nostre proprietà nel comune di Volpago del Montello. I vigneti vengono allevati a Guyot con bassa resa per ciascuna pianta.

Varietà: uva dai nostri vigneti – 70% Merlot 30% Carmenère

Epoca di vendemmia: raccolta a mano in cassette nella prima decade di Ottobre.

Tecnica di vinificazione: vinificazione in rosso con macerazione per 12-15 giorni ad una temperatura di circa 25° per favorire la dissoluzione delle sostanze coloranti contenute nelle bucce. Il vino poi affina per 12-18 mesi in botti grandi da 25 hl e 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Note organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati con l'invecchiamento.

Aroma: chiare note di frutti rossi quali ciliegie, lamponi e more. Presenti anche note speziate di vaniglia, tabacco e spezie orientali.

Sapore: armonico, persistente, pieno con finale asciutto.

Abbinamenti: eccellente con carni grigliate, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Temperature di servizio: 18-20°C

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto.

Contenuto alcolico: 13.5% vol

Zuccheri residui: 3 gr/L