



TENORE ROSSO

ROSSO VENETO IGT

PROCESSO PRODUTTIVO: Le uve vengono fatte fermentare con lieviti indigeni, con controllo della temperatura in serbatoi d'acciaio, con ripetute follature, per estrarre la maggiore quantità di sostanze aromatiche persistenti che caratterizzano questo vino. A fine fermentazione primaria avviene la fermentazione malolattica in presenza delle bucce e segue il travaso. Una parte viene messa in botti di rovere e lasciata maturare per 12-16 mesi. Poi, viene assemblato e messo in bottiglia dove affina per almeno 2-3 mesi prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE: Vino dal colore rosso acceso e vivace; profumo intenso con note di frutta a polpa rossa fresca appena raccolta ed un finale erbaceo e minerale. Al palato è succoso, schietto, nitido e pulito, tannino gentile ma presente.

ABBINAMENTI: Perfetto con carni rosse, grigliate e arrosti.

VINIFICATION: *The grapes are fermented with indigenous yeasts, with temperature control in steel tanks, with repeated punching down, to extract the greatest amount of persistent aromatic substances that characterize this wine. At the end of primary fermentation, the malolactic fermentation takes place in the presence of the skins and the racking follows. Part of it is placed in oak barrels to mature for 12-16 months. Then, it is assembled and bottled where it ages for at least 2-3 months before being put on the market.*

CHARACTERISTICS: *The wine has a bright red and lively colour; intense aroma with notes of fresh red fruit pulp just picked and an herbaceous and mineral finish. On the palate it is juicy, straight forward, crisp and clean, with gentle but present tannins.*

PAIRING: *Perfect with red meat, grilled and roasted.*

	GRADO: 13,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 4/5 G/L ACIDITÀ: 5.20-5.40 G/L		VENETO COLLI EUGANEI		CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE, MERLOT
--	---	---	-------------------------	---	---