



## VINEGIA - ROSSO TRE VENEZIE I.G.T. - BIOLOGIQUE



**Cépages:** 100% Merlot.

**Âge moyen des vignes:** 20 ans.

**Sol:** calcaire, basaltique et alluvial.

**Vendanges:** mi-Septembre.

**Vinification:** pressage doux, puis fermentation en rouge traditionnel avec pliage et pompage quotidien. À la fin de la fermentation et de la fermentation malolactique, le raffinement a lieu en acier.

**Alcool:** 13% by vol.

**Sucres résiduels:** 3 grammes par litre.

**Couleur:** rouge rubis.

**Nez:** riche et ample avec des notes de fruits mûrs veloutés qui rappellent la cerise noire, la confiture de baies et avec une légère nuance tertiaire.

**Bouche:** vin corsé, très équilibré, aux tanins harmonieux et agréables. Des notes de petits fruits rouges mûrs préalablement identifiés lors de l'examen olfactif peuvent être perçues. Dans l'ensemble c'est un vin velouté et très persistant.

**Accompagnements:** plats de viande rouge, barbecue, ragoûts, mais aussi des pâtes avec des sauces de tomate.

**Température de service:** 16-18 °C / 60-64 °F.