



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



**Vitigni:** 100% Merlot.

**Età media delle vigne:** 20 anni.

**Terreno:** calcareo, basaltico ed alluvionale.

**Vendemmia:** metà Settembre.

**Vinificazione:** pigiatura soffice, poi fermentazione in rosso tradizionale con quotidiani rimontaggi e follature. A fine fermentazione e successivamente allo svolgimento della malolattica l'affinamento avviene in acciaio.

**Alcool:** 13% vol.

**Zucchero:** 3 grammi per litro.

**Colore:** rosso rubino.

**Aroma:** ricco e pieno con note di frutta matura vellutate che richiamano l'amarena, marmellata di frutti di bosco e con una leggera sfumatura terziaria.

**Palato:** vino di corpo, molto equilibrato, con un tannino armonico e piacevole. Si possono percepire le note di frutti a bacca rossa matura precedentemente individuate all'esame olfattivo. Nel complesso è un vino vellutato e molto persistente.

**Abbinamento:** piatti a base di carne rossa, barbecue, stufati, ma anche pasta con sughi rossi.

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C.