



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.