



Red Wine



Vitigni: cabernet sauvignon 50%, merlot 50%

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: Macerazione in acciaio per 15 giorni con delestage quotidiani. La fermentazione malolattica inizia al termine della fermentazione alcolica e termina prima della svinatura

Maturazione e affinamento: sosta per circa 6 mesi in vasche d'acciaio. Al termine di tale periodo viene imbottigliato

Colore: rosso rubino carico con riflessi granati.

Profumo: fruttato che ricorda molto la confettura di frutti rossi quali la mora e il lampone, evidente la nota speziata di cannella, leggero il profumo di tabacco e fieno secco

Sapore: di buona struttura ed equilibrio, sapido, persistente, con finale piacevolmente tannico

Abbinamenti: ottimo con arrostiti di carne bianca, piatti a base di carne rossa, cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Gradazione alcolica: 12,50 % vol.