



Cuor di Vigna



Vitigni: merlot 60%, cabernet sauvignon 35%, cabernet franc 5%

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

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: metà ottobre

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva. Macerazione in acciaio per 20 giorni con delestage quotidiani. La fermentazione malolattica si sviluppa e si completa nelle barriques

Maturazione e affinamento: il cuor di vigna sosta e matura 26 mesi in barrique e per i restanti 12 si affina in bottiglia

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: confettura di frutti rossi quali mora, lampone, ciliegia, speziato orientale (cannella), tabacco, fieno secco, liquirizia, vaniglia, caffè

Sapore: dotato di polposa corposità, aristocratico, pieno, ricco, armonico, sapido, persistente, con finale piacevolmente tannico, perfetto connubio tra la vitalità del cabernet e la rotondità del merlot

Abbinamenti: ottimo con piatti di carne rossa, cacciagione, manzo, selvaggina e con formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18-20 °C

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

Gradazione alcolica: 14 %vol.