

# ROSSO ASOLO DOC

**Uvaggio:**

Merlot 50%, Cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 25% varietà locali a bacca rossa 10%.

**Zone di produzione:**

Vigna Virginia e Vigna delle Rose (loc. sito in cantina).

**Altitudine:**

ca. 160 m. s.l.m.

**Tipologia di terreno:**

Terreno fertile, ben drenato e tendenzialmente argilloso.

**Sistema di coltivazione:**

Cordone speronato e guyot.

**Ceppi per ettaro:**

4500.

**Epoca di vendemmia:**

Seconda decade di ottobre.

**Metodo di produzione:**

Macerazione sulle bucce per 17 giorni, svinatura e conservazione in serbatoi di acciaio inox per i primi 4 mesi. Si passa poi al legno (botti di rovere da 2500 lt) per 18 - 24 mesi.

**Affinamento:**

almeno 12 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore rosso intenso con sfumature violacee. Il passaggio in legno si fonde perfettamente con un bouquet meraviglioso di profumi di frutti di sottobosco, marasca, confettura, liquirizia e vaniglia.

Il sapore è secco e caldo, morbido ed elegante nella componente tannica, sapido e dotato di buona struttura.

**Abbinamento gastronomico:**

Adatto a piatti importanti soprattutto a base di carni rosse alla griglia e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati.

**Cucina Asolana: Faraona in salsa Pevarada.**

**Temperatura di servizio:**

18° C

**Dati tecnici:**

Alcool: 13% vol.

Acidità: 5,0 g/lt.

Estratto netto: 30 g/lt.



**AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO**

Tel 0423. 949015 - Fax 0423. 949928

email: [info@dalbellovini.it](mailto:info@dalbellovini.it) - [www.dalbellovini.it](http://www.dalbellovini.it)