

Rosso Asolo DOC

Montello e Colli Asolani

Uvaggio:

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

Zona di produzione:

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

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:

4.500

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

