

Montello Rosso

Superiore Docg
2019 Barricato Biologico



Affinato per 18 mesi in barrique di rovere francese e almeno per 6 mesi in bottiglia. Prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Merlot, raccolte a mano dalle nostre vigne poste in zona collinare e con un'ottima esposizione solare. Prodotto solo nelle annate migliori.

Zona di produzione: nelle colline Asolane, nei vigneti più vecchi e con bassa resa per ettaro.

Altitudine: 150-220 m SLM

Tipologia di terreno: prevalentemente argilloso, di colore rosso brunastro per l'alta presenza di ferro, leggermente calcareo, ben drenato e ricco di scheletro.

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Ceppi per ettaro: 4500

Età vigneto: 20/25 anni

Produzione per ettaro: 100 quintali

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre

Metodo di produzione: vino ottenuto da rigorosa cernita delle uve in campo, la raccolta avviene manualmente, in casse; dopo la diraspa-pigiatura il vino fermenta nelle vinacce con lieviti indigeni su vasche a temperatura controllata per 15 giorni, la maturazione avviene in barriques per 18 mesi.

Affinamento: 18 mesi in barrique, in bottiglia per almeno 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso bordeaux; profumo intenso e avvolgente con evidenti sentori di mirtillo, rosa appassita, tabacco, vaniglia e cannella; di gusto pieno, potente, armonico.

Abbinamento gastronomico: ideale per brasati e selvaggina di pelo

Dati tecnici: alcool 13,5%vol acidità 5,2 estratto 28 gr/l

