

# 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 cassette; 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

