



ROSSO FAEO

ANNATA 2014



DENOMINAZIONE Rosso IGP Veneto

PRODUTTORE Elvira - Società Agricola Semplice

VITIGNO Carmenere, Cabernet Franc, Merlot

ORIGINE VIGNETO San Germano dei Berici (VI)

ALTIMETRIA 220- 260 m s.l.m.

TERRENO di natura carsica di tipo argilloso marnoso, ricco di scheletro calcareo, non irriguo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot modificato e cordone speronato

DENSITÀ DELLE VITI 4630 ceppi/ha

ANNO IMPIANTO 2003-2006

VINIFICAZIONE

Raccolta e selezione manuale delle nostre uve in piccoli contenitori. Fermentazione naturale con macerazione sulle bucce per 8 giorni circa con ripetuti rimontaggi manuali e leggero dosaggio di solfiti. Maturazione in *barrique* per 6 mesi. Affinamento senza aggiunta di solfiti. Taglio a freddo dei vini varietali in eguali proporzioni. Tutte le fasi della produzione avvengono nella nostra cantina fino all'imbottigliamento ed etichettatura.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo Alcolometrico 11,5%vol

Zuccheri residui 0,7 g/l

Acidità totale 5.52 g/l

Anidride solforosa totale 28 mg/l

Estratto secco totale 24 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore rosso rubino vivo.

Profumi fruttati di fragole e ciliegie. Sapido ed esile di corpo. In bocca, si caratterizza per buona freschezza e discreta sapidità, con un tannino molto morbido, esile di corpo, ma persistente.

Vino estivo di facile beva, si adatta all'abbinamento agli antipasti all'italiana, primi piatti semplici, formaggi freschi.

Si consiglia l'apertura mezz'ora prima della degustazione, su calice di dimensioni medio-grandi.

Servire fresco ma non freddo.



Vino Biologico

Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf: IT BIO 006
Operatore Controllato n° E052 - Agricoltura ITALIA