

MEZZAVALLE

VENETO IGP ROSSO



ORIGINE DEL NOME

Si rifà alla posizione dei vigneti che sono situati in un anfiteatro naturale collinare

DENOMINAZIONE

Veneto IGP Rosso

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea

ANNO DI IMPIANTO

1985 - 1998

DENSITÀ VIGNETO

3500 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppia Cappuccina - Guyot

RESA UVA/ETTARO

100 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Fine Settembre

UVAGGIO

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C con due rimontaggi giornalieri per l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 3 mesi
poi breve affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13% alcol - 3,5 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Di un rosso rubino con riflessi violacei, al naso è vinoso e ricorda la frutta rossa come le ciliegie e le marasche.

In bocca è morbido, avvolgente, con tannini morbidi e vellutati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C - 18°C

ABBINAMENTI

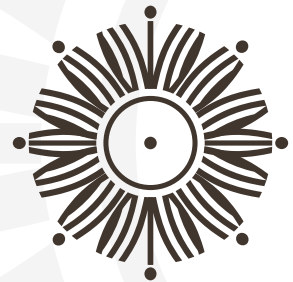
Sughi a base di carne,
carne alla griglia, ossobuco

BOTTIGLIA

Bordolese Vip / tappo in sughero microgranulo / tappo raso

Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 12 bottiglie /

piano da 12 scatole / pallet 5 piani - 720 bott.



VIGNA RÒDA