

ROSA D'INVERNO VDT



UVE: Cabernet e Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Valtidone PC

ESPOSIZIONE: Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 7 anni

RESA: 30 q di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Raccolta delle uve e immediata pigiatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione in barrique di rovere francese e tonneau per circa 12 mesi. Affinamento di sei mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE: Rosso rubino di bella concentrazione, con unghia granato. Olfatto elegante, di rose appassite, marmellata di frutti scuri e spezie. In bocca è setoso, morbido, con gradevole astringenza e ottimo equilibrio.

Intenso e complesso. Finale lungo, pulito, di ottima corrispondenza gusto-olfattiva. Con secondi a base di cacciagione e carni rosse, arrostiti e stufati.

