

13

IT-BIO-015
AGRICOLTURA
ITALIA



TIPOLOGIA: Rosso del Veneto IGT

VITIGNI: Carmenere 100%

UBICAZIONE: Cortelà, frazione di Vò Euganeo, Padova (ITALIA)

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud – est, 200 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Capovolto

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 viti/ha

ETÀ DEI VIGNETI: 15 – 20 anni

RESA PER ETTARO: 45 quintali

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli

PERIODO: Seconda metà di Settembre, prima metà di Ottobre

VINIFICAZIONE: Raggiunta la maturazione fenolica ottimale l'uva viene raccolta, diraspata e pigiata delicatamente. La fermentazione con macerazione avviene in recipienti di acciaio a temperatura controllata di 22 – 24 °C per circa tre settimane, effettuando follature e rimontaggi per estrarre la maggiore quantità di sostanze contenute nella buccia. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica il vino viene affinato per 18 mesi in barrique di rovere francese nuova e successivamente 6 mesi in bottiglia. Rese basse, mediamente 45 quintali per ettaro. Conduzione biologica dei vigneti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino dal colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. L'uva, molto matura, genera un sapore intensissimo e persistente. Naso fitto di piccole bacche scure concentrate, cacao, pepe e altre spezie. Autorevole al palato, di grande maturità fenolica, morbido e rotondo ma di buona freschezza.

ABBINAMENTI: Questo vino accompagna elegantemente piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 18 – 20 °C

DATI ANALITICI VENDEMMIA 2018

ALCOOL: 14% vol

GLUCOSIO E FRUTTOSIO: 2,0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,4 g/l

ACIDITÀ VOLATILE: 0,56 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 40 mg/l



Spinefrasse snc di Peruzzo Davide e Lovo Matteo

Via Mantovane, 23 | 35030 Cinto Euganeo (PD) | ITALY | www.spinefrasse.it