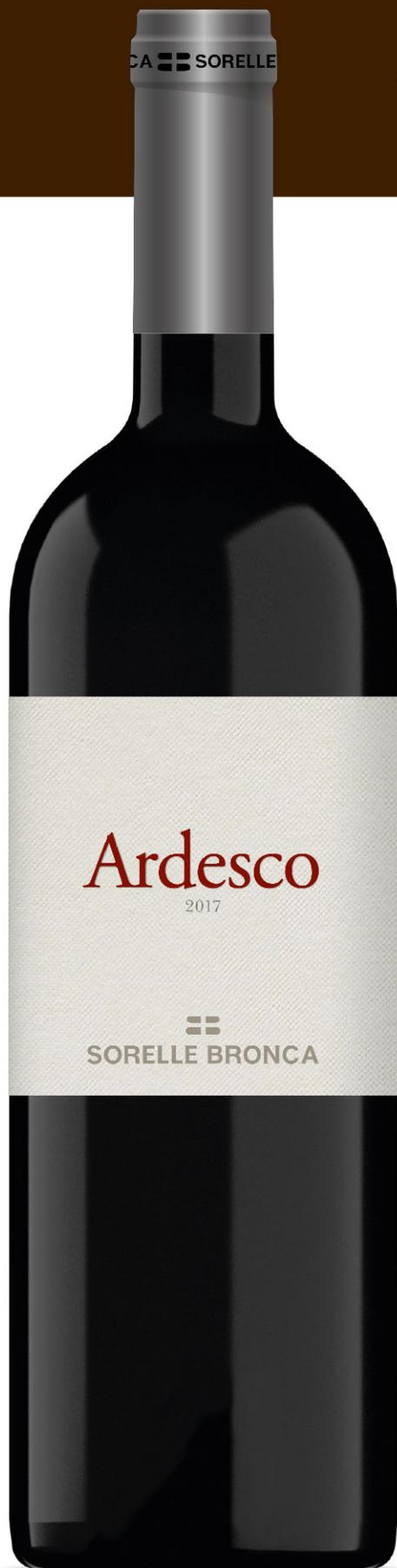




ARDESCO ROSSO VENETO IGP

“Forma e sostanza di valori
territoriali ed umani”.



Vitigno: Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Zona di Produzione: San Pietro di Feletto.

Altitudine: da 200 a 250 SLM.

Lavorazione del terreno: Esclusivamente manuale.

Forma di allevamento: guyot.

Vendemmia: manuale in cassetta.

Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per due settimane, fermentazione malo lattica in barrique e successivo affinamento per almeno un anno in barrique e sei mesi in bottiglia.

Aspetto: Di colore rosso rubino con riflessi granati dovuti all'invecchiamento.

Olfatto: I sentori fruttati dell'amarena e dei frutti di bosco ben si armonizzano con le note speziate del pepe nero e balsamiche del vaniglia.

Gusto: Presenta un'eleganza raffinata data dal perfetto equilibrio tra componente tannica, acidità e compostità. La persistenza del gusto ritrova sul finire tutti sentori già percepiti all'olfatto.

NOTE TECNICHE

Gradazione alcolica:	13%	vol.
Acidità totale:	5,5	g/l.
Ph:	3,60	
Temperatura servizio:	18°	

I dati sono indicativi in quanto suscettibili di variazione a seconda dell'annata.

FORMATI	IMBALLI	CONFEZIONI REGALO
750ml	6 bottiglie stese	1 / 2 / 3 litografate 1 / 3 / 6 legno